

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMERICA

CENTRO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MAESTRIA EN GESTIÓN DE PROYECTOS
SOCIOPRODUCTIVOS**

TEMA

“LOS NIVELES DE PRODUCCIÓN DE CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA ECONOMÍA FAMILIAR DE LOS PRODUCTORES DE CACAO DE LA PARROQUIA SAN JOSÉ DE MORONA DEL CANTÓN TIWINTZA DE LA PROVINCIA MORONA SANTIAGO EN EL AÑO 2013”.

Trabajo de Investigación Previo a la Obtención del Grado de Magister en Gestión de Proyectos Socio Productivos.

AUTOR:

Serrano Zúñiga Edgar Fernando

Tutora:

Ing. Alicia Janneth Silva Ordoñez

Ambato – Ecuador

2015

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de TUTOR del trabajo de investigación sobre el tema: “Los niveles de producción de cacao y su incidencia en la economía familiar de los productores de cacao de la Parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013”.Presentado por el estudiante Edgar Fernando Serrano Zúñiga de la Maestría en Gestión de Proyectos Socio Productivos, considero que dicho informe investigativo reúne las condiciones y requisitos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo de Postgrado.

Ambato, 20 de febrero 2015

Tutora:

Ing. Alicia Janneth Silva Ordoñez

CC: 1802205292

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA

AUTORÍA

Los criterios contenidos en el trabajo de investigación: “Los niveles de producción de cacao y su incidencia en la economía familiar de los productores de cacao de la Parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013”, como también en los contenidos, ideas, criterios, condiciones y propuesta son de exclusiva responsabilidad del autor de este trabajo científico de grado.

Ambato, 20 de febrero 2015

Autor:

Edgar Fernando Serrano Zúñiga

Nombres y Apellidos

CC: 0103356408

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA

APROBACIÓN DEL JURADO EXAMINADOR

Los Miembros del Tribunal Examinador aprueban el informe de investigación sobre el tema: “Los niveles de producción de cacao y su incidencia en la economía familiar de los productores de cacao de la Parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013”, del estudiante Edgar Fernando Serrano Zúñiga del Programa de Maestría en Gestión de Proyectos Socio Productivos.

Ambato, 20 de febrero 2015

Para constancia firma

PRESIDENTE

VOCAL

VOCAL

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de tesis a Dios, a mi padre a mi madre (+) a mi Esposa e hijo/a. A mi Dios por toda la fortaleza recibida y por el cuidado permanente de mi vida y de los míos, a mi padre por la alegría de verme superado, a mi madre (+) por sus oraciones desde el cielo, por su amor infinito demostrado en vida, por ser madre y amiga a la vez, a mi esposa por su amor, comprensión y apoyo, a mis queridos y mi amados hijos/as porque por ellos es todo lo que se hace en esta vida, a mis hermanos y familia por soportar mi ausencia a lo largo de estos estudios.

Fernando

AGRADECIMIENTO

Los resultados de esta investigación están dedicados a todas aquellas personas que de alguna forma son parte de su culminación, mis sinceros agradecimientos están dirigidos a mi esposa e hijo/a quienes me incentivaron para culminar esta Maestría, a mi familia a la distancia por su apoyo moral.

Gracias Dios, gracias padres y hermanos, y en especial gracias a mi esposa Chelita.

A mis hijos/as Dieguito, Luciana, Camila e Israel todo este esfuerzo.

El Autor.

INDICE GENERAL

Contenido

TEMA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
AUTORÍA.....	iii
APROBACIÓN DEL JURADO EXAMINADOR	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
INDICE GENERAL.....	vii
Índice de tablas.....	x
Índice de gráficos	xii
RESUMEN EJECUTIVO	xiii
SUMMARY	xiv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
EL PROBLEMA	3
Tema	3
Línea de investigación con la que se relaciona.	3
Planteamiento del Problema	4
Contextualización.....	4
Macro	4
Meso.....	6
Micro.....	7
Árbol de problemas	10
Análisis Crítico.....	11
Prognosis	11
Preguntas Directrices	12
1.7 Delimitación del objeto de investigación (campo, área, aspecto, espacial, temporal y unidades de observación)	12
Justificación	13
Problemas a los que la investigación hace frente - necesidades y limitaciones.....	13
Objetivos	14
General	14
Específicos	14
CAPÍTULO II	15
MARCO TEÓRICO.....	15
Antecedentes investigativos	15
Fundamentaciones	18
Fundamentación Filosófica	18
Fundamentación Ideológica Política	19

Fundamentación Legal	20
Organizador Lógico de Variables.....	21
.....	21
Constelación de ideas Variable Independiente	22
Constelación de ideas Variable Dependiente	23
.....	23
DESARROLLO DE VARIABLES	24
Categoría de la variable independiente	24
LA AGRICULTURA.....	24
LA AGRICULTURA EN LA AMAZONÍA.....	27
Categoría de la variable dependiente	36
Economía y desarrollo familiar	38
La Economía En La Amazonía Ecuatoriana	39
La amazonia	39
El desarrollo en la amazonia	40
El desarrollo económico.....	41
LOS INGRESOS FAMILIARES	41
Definición.....	41
Ingreso familiar:	41
El trabajo en la familia	41
La remuneración.....	42
Hipótesis.....	43
2.5 Señalamiento de variables	43
CAPÍTULO III.....	44
METODOLOGÍA	44
Enfoque de la Modalidad (cuantitativa o cualitativa).....	44
Modalidad básica de la investigación.....	44
Niveles o tipo de investigación en ciencias sociales	45
Población y muestra	45
Operacionalización de variables.....	48
Variable Independiente: Niveles de producción de cacao	48
Cuadro N° 1 Variable independiente	48
Variable Dependiente: Economía Familiar	49
Cuadro N° 2 Variable Dependiente	49
Plan de recolección de la información	50
CAPITULO IV	51
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	51
CAPITULO V	91
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	91
Conclusiones	91
Recomendaciones.....	93

CAPITULO VI.....	94
PROPUESTA.....	94
Justificación	95
Fundamentación	96
Objetivo General	105
Ubicación de la Propuesta	106
Estudio de Factibilidad.....	106
Misión	107
Visión.....	107
Fuerzas de Porter	119
Factibilidad legal	120
Descripción de la propuesta	121
Políticas de la Empresa	124
Estrategias de Mercado	136
Impacto.....	149
Conclusiones	151
Recomendaciones.....	152
Bibliografía	153
Anexos.....	155

Índice de tablas

Tabla N° 1 Datos informativos	51
Tabla N° 2 Género del encuestado	52
Tabla N° 3 Estado Civil del encuestado	53
Tabla N° 4 Número de hijos de los encuestados	54
Tabla N° 5 Fuente de ingreso	55
Tabla N° 6 Número de fincas	56
Tabla N° 7 Extensión de la finca	57
Tabla N° 8 Extensión de terreno dedicado al cacao	58
Tabla N° 9 Tenencia de tierra	59
Tabla N° 10 Servicio de agua potable	60
Tabla N° 11 Viven en la finca	61
Tabla N° 12 Actividades agrícolas y producción pecuaria en su finca	62
Tabla N° 13 Otras actividades productivas de la finca	63
Tabla N° 14 Costo de siembra	65
Tabla N° 15 Gastos generado para el mantenimiento de la plantación	66
Tabla N° 16 Costo por la cosecha del cacao	67
Tabla N° 17 Volumen de venta de cacao al año	68
Tabla N° 18 Rendimiento por hectárea	69
Tabla N° 19 Frecuencia de cosecha y venta del producto	70
Tabla N° 20 Cacao disponible para la venta	71
Tabla N° 21 Precio de venta de cacao en baba o seco	72
Tabla N° 22 Uso de vivienda	73
Tabla N° 23 Tiempo que viven en la casa	74
Tabla N° 24 Tenencia de la vivienda	75
Tabla N° 25 Material predominante de la casa	76
Tabla N° 26 Posee energía eléctrica	77
Tabla N° 27 Servicio de agua potable	78
Tabla N° 28 Servicio de alcantarillado	79
Tabla N° 29 Posee pozo séptico/Letrina/Otros	80
Tabla N° 30 Servicio telefónico	81
Tabla N° 31 Personas que habitan en la vivienda	82
Tabla N° 32 Familias que viven en la familia	83
Tabla N° 33 Miembros que tiene su familia	84
Tabla N° 35 Personas que trabajan en su familia	85
Tabla N° 36 Salario de los integrantes de la vivienda	86
Tabla N° 37 Distribución de gasto-Total anual familiar	87
Tabla N° 38 Manual de Funciones	109
Tabla N° 39 Análisis FODA	113
Tabla N° 40 Estrategia Ofensiva	114
Tabla N° 41 Estrategia Defensiva	115
Tabla N° 42 Estrategia FODA	116
Tabla N° 43 Actividades	121
Tabla N° 44 diseño del presupuesto	122
Tabla N° 45 Proceso de definición de funciones	123
Tabla N° 41 Actividades Administrativas	123
Tabla N° 41 Procesos Plan de Marketing	124
Tabla N° 48 Precios de productos	134
Tabla N° 49 Inversión	137
Tabla N° 50 Depreciación	139
Tabla N° 51 gastos	140
Tabla N° 52.- Costos	142
Tabla N° 53.- Ingresos	142
Tabla N° 54.- Financiamiento	143
Tabla N° 55.- Financiamiento / Amortización	144
Tabla N° 56.- Estado de Pérdidas y Ganancias	145

Tabla N° 57.- Balance General.....	146
Tabla N° 58.- Flujo de Caja.....	146
Tabla N° 59.- Índices Financieros	149
Tabla N° 60 Cronograma de actividades	150

Índice de gráficos

Gráfico N° 1 Árbol de Problemas.....	10
Gráfico N° 2 Categorizaciones	21
Gráfico N° 3 Constelación de ideas Variable Independiente.....	22
Gráfico N° 4 Constelación de ideas Variable Dependiente	23
Gráfico N° 5 Datos informativos.....	51
Gráfico N° 6 Género del encuestado	52
Gráfico N° 7 Estado civil.....	53
Gráfico N° 8 Número de hijos de los encuestados	54
Gráfico N° 9 Fuente de ingreso	55
Gráfico N° 10 Número de fincas	56
Gráfico N° 11 Extensión de la finca	57
Gráfico N° 12 Extensión de terreno dedicado al caco	58
Gráfico N° 13 Tenencia de tierra.....	59
Gráfico N° 14 Servicio de agua potable	60
Gráfico N° 15 Viven en la finca	61
Gráfico N° 17 Gastos generado para el mantenimiento de la plantación	66
Gráfico N° 18 Costo por la cosecha del cacao.....	67
Gráfico N° 19 Volumen de venta de cacao al año	68
Gráfico N° 20 Rendimiento por hectárea	69
Gráfico N° 21 Frecuencia de cosecha y venta del producto	70
Gráfico N° 22 Cacao disponible para la venta.....	71
Gráfico N° 23 Precio de venta de cacao en baba o seco	72
Gráfico N° 24 Uso de vivienda.....	73
Gráfico N° 25 Tiempo que viven en la casa	74
Gráfico N° 26 Tenencia de la vivienda.....	75
Gráfico N° 27 Material predominante de la casa.....	76
Gráfico N° 28 Posee energía eléctrica	77
Gráfico N° 29 Servicio de agua potable	78
Gráfico N° 30 Servicio de alcantarillado.....	79
Gráfico N° 31 Posee pozo séptico/Letrina/Otros.....	80
Gráfico N° 32 Servicio telefónico	81
Gráfico N° 33 Personas que habitan en la vivienda.....	82
Gráfico N° 34 Familias que viven en la familia	83
Gráfico N° 35 Miembros que tiene su familia.....	84
Gráfico N° 36 Personas que trabajan en su familia	85
Gráfico N° 37 Salario de los integrantes de la vivienda	86
Gráfico N° 38 Distribución de gasto-Total anual familiar.....	87
Gráfico N° 39 Ilustración de la Ubicación.....	106
Gráfico N° 40 Logotipo de la empresa	107
Gráfico N° 41 Estructura organizacional.....	108
Gráfico N° 42 Estructura organizacional.....	119
Gráfico N° 43 Diagrama de procesos	124
Gráfico N° 44 Licor de cacao	131
Gráfico N° 45 Manteca de cacao.....	131
Gráfico N° 46 Cosméticos.....	132
Gráfico N° 47 Polvo de cacao	133

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMERICA

CENTRO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

MAESTRIA EN GESTIÓN DE PROYECTOS SOCIOPRODUCTIVOS

TEMA

“LOS NIVELES DE PRODUCCIÓN DE CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA ECONOMÍA FAMILIAR DE LOS PRODUCTORES DE CACAO DE LA PARROQUIA SAN JOSÉ DE MORONA DEL CANTÓN TIWINTZA DE LA PROVINCIA MORONA SANTIAGO EN EL AÑO 2013”.

Autor: Fernando Serrano

Tutora: Ing. Alicia Janeth Silva Ordoñez

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación trata sobre “los niveles de producción de cacao y su incidencia en la economía familiar de los productores de cacao de la parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013”, para realizarlo ha motivado al autor el conocer de cerca las actividades agro productivas del grupo de cacaoteros que tienen dificultades en el control de sus plantaciones que afecta a su economía familiar. Para la metodología investigativa se realizó una encuesta, mediante la cual se pudo conocer muchos aspectos, que tienen que ver con la producción de cacao y su situación socioeconómica al momento. Los agricultores de la zona en un 71% se dedican a la siembra del cacao, los mismos que cuentan con una finca entre 10 a 100 hectáreas, la mayoría de ellos cultivan un promedio de cinco hectáreas de cacao, la mayoría de agricultores no vive en la finca sus actividades son la cría de pollos, porcinos y peces como más representativos, además se completa con el cultivo de yuca, Caña de azúcar, Chonta, Cítricos, Papaya, Naranja, Papa china, Maíz, Plátano, los costos de preparación, siembra, mantenimiento y cosecha de producción de cacao es relativamente alto, la mayoría de los agricultores destinan su casa para vivienda y actividades complementarias a la cosecha del cacao utilizando para ello la mayor parte de la vivienda, todas las personas tienen vivienda propia, el material de la casa es de madera, la mitad de los encuestados tienen servicios básicos, en la vivienda habitan un promedio de cinco personas, en todas las viviendas habita una sola familia, no se cuenta con una herramienta para generar procesos de mejora en la producción del cacao y su economía familiar para los productores cacaoteros de la Parroquia San José de Morona

DESCRIPTORES: Economía, economía familiar, ingresos, costos, gastos, agricultura amazónica

UNIVERSITY TECHNOLOGY INDOAMERICA
GRADUATE STUDIES CENTER
MASTER IN PROJECT MANAGEMENT
SOCIOPRODUCTIVE

TOPIC:

**"PRODUCTION LEVELS OF COCOA AND ITS IMPACT ON THE
FAMILY ECONOMY COCOA PRODUCERS PARISH SAN JOSE
MORONA TIWINTZA CANTON OF MORONA SANTIAGO PROVINCE
IN 2013"**

Autor: Fernando Serrano

Tutora: Ing. Alicia Janeth Silva Ordoñez

SUMMARY

This research deals with "levels of cocoa production and its impact on the family economy of cocoa farmers in the parish San José de Morona Canton Tiwintza province Morona Santiago in 2013," to realize it has motivated the author learn about the productive agro cocoa group activities that have difficulty in controlling their plantations affecting their economy. For research methodology were surveyed by which it was known many aspects that have to do with cocoa production and socio-economic situation at the time. Farmers in the area by 71% engaged in planting cacao, the same that have a farm between 10-100 hectares, most of them grow an average of five hectares of cacao, most farmers do not live in farm activities are raising chickens, pigs and fish as most representative, also complete with the cultivation of cassava, sugar cane, Chonta, Citrus, Papaya, Naranjilla, china Potato, Corn, Banana, preparation costs, planting, maintenance and harvesting of cocoa production is relatively high, most farmers spend their house for housing and complementary to cocoa farming activities using it most of the house, all the people own their homes, the material the house is wooden, half of respondents have basic services, housing live an average of five people, in all the houses inhabited by a single family, you do not have a tool to generate improvement processes in the production of cocoa and household economy for cocoa producers in the Parroquia San José de Morona.

Keyword: Economics, family economy, revenues, costs, expenses, Amazon agriculture

INTRODUCCIÓN

El presente plan de tesis surge de la necesidad de analizar la realidad actual de los agricultores involucrados en la producción del cacao de la parroquia San José de Morona, la situación que se vive actualmente es derivada por la poca producción y baja rentabilidad del cacao en la zona, a más de eso se suma la nula cohesión de ideas participativas que conlleven al desarrollo empresarial de los productores de cacao, de acuerdo a (GTZ – CHANKUAP, 2006)

En una zona tan rica, con características climáticas y edafológicas adecuadas para el desarrollo de algunos cultivos como por ejemplo el cacao, se hace necesario impulsar la investigación, ya que de ello dependerá el crecimiento social, económico, y cultural de su gente, en un contacto estrecho y armónico con la naturaleza.

La presente investigación enfoca el tema “La producción de cacao y la incidencia en el progreso económico en los agricultores de la Parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2011.

Es de gran importancia conocer los costos que se generan en la implantación de cultivos de cacao y estandarización de los procesos, además de conocer cuáles son los ingresos percibidos por la venta en baba o producto seco de este cultivo para venderlo al intermediario o en su defecto transformarlo en la comunidad y venderlo como chocolate

Este conocimiento será una herramienta de trabajo para los diferentes sectores con los que se viene trabajando con el Gobierno Provincial de Morona Santiago relacionado con el sector cacaotero que lucha contra muchas adversidades y de alto riesgo. Ayudará mucho en la toma de decisiones para optar por la siembra de este cultivo o simplemente buscar otra opción que genere mejores réditos económicos.

En el CAPÍTULO UNO se enfocará los siguientes parámetros: Planteamiento del problema, contextualización, árbol de problemas, análisis crítico, pronóstico, formulación del problema, interrogantes de la investigación, delimitación de la investigación, justificación y objetivos, relacionados con la producción de cacao y el medio ambiente.

Luego en el CAPÍTULO DOS se iniciará enfocando a los antecedentes investigativos, fundamentaciones, organizador lógico de variables, constelación de ideas de la variable independiente y de la dependiente, hipótesis y señalamientos de las variables.

Posteriormente en el CAPÍTULO TRES se cita el enfoque de la investigación, modalidad de la investigación, tipo o nivel de la investigación, población en muestra, operacionalización de variables (variable independiente y dependiente), plan de la recolección de la información, técnicas e instrumentos, validez y confiabilidad, análisis e interpretación de resultados.

En el CAPÍTULO CUATRO, se encuentran los resultados, en este capítulo se desarrolló la presentación de los resultados de la investigación, según los instrumentos de recolección de información que se aplico

En el CAPÍTULO CINCO se presenta las conclusiones y las recomendaciones, que se obtuvieron en base a los resultados obtenidos.

Y finalmente en el CAPÍTULO SEIS, En este capítulo se plantea la propuesta de mejora frente a los resultados obtenidos en la investigación

Se adjunta la bibliografía del trabajo de investigación

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Tema

Los niveles de producción de cacao y su incidencia en la economía familiar de los productores de cacao de la Parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013.

Línea de investigación con la que se relaciona.

Empresarialidad y Productividad

“Esta línea de investigación se orienta por un lado al estudio de la capacidad de emprendimiento o empresarialidad de la región, si como su entorno jurídico-empresarial; es decir, de repotenciación y/o creación de nuevos negocios o industrias que ingresan al mercado con un componente de innovación. Por otro lado, el estudio de las empresas existentes en un mercado en una región, se enmarca en la productividad de este tipo de empresa, los factores que condicionan su productividad, la gestión de la calidad de las mismas, y que hacen que estas empresas crezcan y sobrevivan en los mercados. Es este ámbito es de interés estudiar aspectos como exportaciones, diversificación de la producción y afines” (UTI, 2011)

La línea investigativa orientada a las capacidades de emprendimiento o empresarialidad permite a las personas beneficiaras de la aplicación de estas y a quienes la aplican generar procesos de inicio o conformación de empresas o ideas de empresas con la finalidad de aprovechar los factores productivos del entorno en donde se aplica la investigación con la direccionalidad de esta línea, es así como se puede realizar análisis de mercados para productos y servicios, se realiza

Estudios técnicos y financieros con la finalidad de direccionar las ideas de emprendimiento, en el caso concreto, de una planta procesadora que puede agrupar las fuerzas productivas de los productores locales destino de esta investigación.

Planteamiento del Problema

Contextualización

Macro

SEGÚN LA FAO (2012), el cacao ocupa el tercer lugar después del azúcar y el café en el mercado mundial de materias primas. Una distinción es hecha entre el cacao ordinario, que representa el 95 % de la producción mundial y que proviene de las variedades Forastero, y el cacao fino o aromático, que proviene de las variedades Criollo o Trinitario (el 5 % de la producción mundial). La producción principal de cacao se concentra en África del oeste y representa cerca del 70 % de la producción mundial. Los principales actores son la Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún. Aparte de África, otros grandes productores de cacao son Indonesia, Brasil, Ecuador, República Dominicana y Malasia (Gonzabay, 2012).

La producción sudamericana representa cerca del 14 % de la producción mundial en 2002/2003 (418 000 toneladas). Al principio del mercado mundial de cacao, Brasil era en el siglo XIX, el primer productor mundial. Suplantado hoy por África del oeste, queda en primer lugar de la producción en América latina con 163.000 toneladas de cacao en 2002/2003. Sus plantaciones son grandes explotaciones industriales. Ecuador sigue con 78.000 toneladas. Los otros productores de esta región (México, Bolivia, Colombia, Venezuela) producen un total de cerca de 170. 000 toneladas. La producción tiende a variar sensiblemente a causa de las condiciones climáticas y problemas de parásitos que dañan las culturas. En el Caribe, la República Dominicana representa cerca del 2 % de la producción mundial. Los otros productores son: Haití, Jamaica, Cuba, Trinidad y Tobago (Gonzabay, 2012).

La producción cacaotera del Ecuador se está convirtiendo en uno de los blancos más importantes para los negocios de exportación. Varias empresas chocolateras internacionales se han fijado en la calidad del cacao de nuestro país, como es el caso de la transnacional Nestlé que, por gestión de su filial en el país, está exportando 8.000 toneladas anuales. Nestlé se interesó en el producto nacional debido a sus propiedades nutricionales, que permiten cumplir con los requisitos para la elaboración de chocolate de primera calidad. El cacao ecuatoriano es reconocido mundialmente por sus marcadas características de aroma y color sumamente apreciadas en la preparación de chocolates finos, revestimientos y coberturas.

Debido al interés mostrado por el mercado internacional, se busca mejorar la producción de cacao tradicional, ya que, al aumentar la producción, aumenta también la demanda. Muchos exportadores destacan la importancia de este noble fruto y lo catalogan como un gran motivador económico para actividades relevantes, como son: el turismo, la industria, el comercio y la agricultura (Mantilla, 2010)

El cacao representa el tercer rubro de exportación agrícola del país y constituye una fuente de ingreso para más de 100.000 pequeños productores de Esmeraldas, la Amazonía, Los Ríos, Guayas y Manabí. La gran demanda de nuestro cacao es atribuida a las características únicas que éste posee, pues con él se fabrica el chocolate oscuro con mayor demanda en el mundo.

Entre los principales clientes del grano o pepa de oro, están: Estados Unidos, Alemania y Bélgica. Mientras que Chile, Francia, Estados Unidos y otros países europeos compran el producto ya industrializado o semielaborados. Un dato curioso, y que nos debe llenar de orgullo, es que en Inglaterra se saborea el cacao ecuatoriano en un helado llamado “Magnum Ecuador Dark” (García, 2007)

Actualmente, el consumir chocolate oscuro, bajo en azúcar, en leche o en harina, se presenta como la principal preferencia de la mayoría de clientes a escala mundial. Una prueba de ello es el aumento en el consumo de cacao fino o de aroma que, en 2008, llegó al 42% en Alemania y al 30% en los EEUU.

Entre las principales cualidades del cacao, se puede mencionar su cualidad antioxidante, quizás más que otros alimentos y bebidas ricos en antioxidantes polifenoles. También es muy beneficioso para el corazón, pues, si es consumido a diario y en pequeñas cantidades de chocolate negro, disminuye el riesgo de sufrir un ataque cardíaco. Además, tiene un gran efecto anti cancerígeno, estimulador cerebral, antitusígeno y anti diarreico. La producción de cacao en nuestro país bordea las 100.000 toneladas anuales. Estas son cultivadas en aproximadamente 300.000 hectáreas y dan trabajo a más de 100.000 familias. Según estadísticas de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), Ecuador exporta el 75% del cacao de aroma. Las exportaciones de esta fruta representan el 6.7% del PIB (Producto Interno Bruto), y los exportadores y productores representan el 12% de la PEA (Población Económicamente Activa).

Es de suma importancia promocionar nuestra cultura, ese enorme patrimonio natural que ofrece el Ecuador y, por supuesto, todos los maravillosos destinos turísticos hoy ligados a la ruta del CACAO. De acuerdo (CEPAL; FAO; IICA, 2013)

Meso

Morona Santiago es una provincia de la Amazonía Ecuatoriana. Su capital es Macas. Ocupa una superficie de 25.690 km, en esta provincia habita la nacionalidad Shuar, Achuar, cuya lengua es el Shuar Chicham. La provincia de Morona Santiago por sus Características físicas fluctúa desde los 300 hasta 2900 metros sobre el nivel del mar. La cordillera Central de los Andes es la más alta y está situada al oeste de la provincia; de ella se desprenden grandes ramales o pequeñas cordilleras como las de Condorazo, Huamboya, Cruzado y Patococha; en este sistema montañoso las elevaciones de mayor altura son: El Altar 5.319 m,

el Ubillín, el volcán Sangay unos de los más activos del mundo 5.230 m y el nevado Ayapungo (4.699m) (Mantilla, 2010)

Según el III censo nacional agropecuario realizado por el INEC el año 2000, el uso del suelo es de 888.401 Hectáreas, de las cuales 372.225 son pastos, 33.242 son cultivos entre permanentes y transitorios, 463994 son montes y bosques y 18.940 se encuentran en descanso y barbecho.

En hectáreas de cultivos permanentes tenemos 15.644 en monocultivos y 13.439 asociados. La edad de las plantaciones dentro de los cultivos permanentes menores de 10 años 13.233, de 10 a menos de 20 años, 1.390, y de 20 años y más 1.020. Variedades de planta mejorada, Común 13.718, y mejorada 1.926.

En cultivos permanentes asociados en edad de plantaciones menores a 10 años 11.919 Hectáreas, de 10 a menores de 20 años 1.278 Ha, de 20 años a más 241 Hectáreas. Según la variedad de la planta, común 13.161 ha y mejorada 278 Hectáreas.

Las hectáreas de cultivos permanentes solos llegamos a 15.644 de las cuales 876 Ha son de cacao. Y en cultivos permanentes asociados llegamos a 13.439 Hectáreas, de las cuales 633 son cacao.

Los trabajadores remunerados en la provincia por actividades agropecuarias suman un total de 36.714 personas en los que están implicados hombres y mujeres.

Micro

Según el III censo nacional agropecuario realizado por el INEC (2010), el cantón Tiwintza en el año 2000 pertenecía al cantón Santiago de Méndez. En donde se registran las siguientes cifras de producción.

El cantón Tiwintza, se encuentra localizado al sureste de la provincia de Morona Santiago, se extiende entre los valles de los ríos Santiago y Morona desde la parte baja de las estribaciones del Cutucú hasta la frontera con la República del Perú en la cordillera del Cóndor.

Su Cabecera Cantonal es Santiago y está conformado por las parroquias de Santiago, San José de Morona, su extensión llega a 1.197 Km cuadrados, con una población estimada en el año 2010 de 5.941.

Los Grupos étnicos que se encuentran en la provincia son mestizos, Shuar y Achuar, por su topografía y ubicación privilegiada Tiwintza amalgama exuberantes muestra de flora y fauna muchas de ellas quizás a un desconocida para la ciencia por amplia diversidad y situación inalterada.

La parroquia de San José de Morona, se ubica en al sur-este de la provincia de Morona Santiago en el Cantón Tiwintza y la frontera con Perú. Según el “Plan de Desarrollo del Cantón Tiwintza” la parroquia tiene una superficie de 400 km² y cuenta con 2.572 habitantes, de las cuales 85% son nativos de la etnia Shuar. La tasa de crecimiento poblacional esta con 2,6% anual. En las décadas de las ´60 y ´70 se inicia la colonización de la Amazonía apoyada por el Estado a través del Centro de Reconversión Económica del Austro, CREA, y el Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria y Colonización, IERAC, ocupando las tierras en lo que hoy es San José de Morona, cabecera parroquial, y trayendo campesinos colonos de las provincias de Azuay y Cañar. Los Shuar se asientan en la parte rural en las riberas de los ríos Santiago, Morona y sus afluentes, que sirven de vías de acceso entre los centros y benefician a la población con comercio facilitando la comunicación y transporte. La Parroquia cuenta con una sola vía transitable de primer orden parte del proyecto de la vía interoceánica. La mayoría de la población se provee de agua en manantiales naturales, esteros y los ríos; agua entubada dispone el centro de la parroquia, las comunidades San José de Morona, La Unión y Panints. La energía eléctrica proviene de un generador de energía que abastece solo 80 familias del centro parroquial y 40 de la Unión. En el centro parroquial se

encuentra la única cabina telefónica de la zona. En toda la parroquia se sintonizan radios emisoras regionales y otras peruanas. Según el VI Censo de Población y V de Vivienda, INEC 2001, las NBI son del 98,40% y de Extrema Pobreza corresponden a un 78%. La Parroquia dispone de un Subcentro de Salud que abastece toda la zona y presenta deficiencias en cuanto al equipamiento y personal médico. Al carecer la población de servicios básicos se incrementan la incidencia de enfermedades como paludismo, dengue, hepatitis y enfermedades intestinales. Referente a la educación que es parte integral para el desarrollo de los pueblos en esta parroquia se cuenta con un colegio en el centro parroquial, la casi totalidad de escuelas son bilingüe y uní-docentes. La lejanía de las comunidades dificulta el acceso a centros educativos, lo que se refleja en el bajo nivel educativo (3,6 años promedio años escolares) y alto nivel de analfabetismo con 12,69%.

El tejido social organizativo de la parroquia consiste en la Junta Parroquial, Tenencia Política, Junta de Agua Entubada, Junta Cívica, Asociación de Ganaderos, Asociación Agroecológico Morona que reúne los Productores de Cacao y las Asociaciones Shuar Santiago y Mankusa, que agrupan los centros Shuar y forman parte de la Federación Interprovincial de Centros Shuar FICSH. Actualmente en la parroquia San José de Morona existen aproximadamente 130 ha de cacao, de las cuales 100 están sembradas en los últimos tres años y 30 has de plantaciones anteriores que se encuentran en estado natural con baja producción de menos que 4 qq/ha. de acuerdo al Plan Estratégico y participativo para el Desarrollo Sostenible de la Provincia de Morona Santiago 2006 – 2010.

Según (Cristóbal Shacay 1995), La cosecha del cacao los agricultores la realizan sin criterios técnicos, en un día cosechan todo entre mazorcas maduras y semi-maduras, luego de una fermentación corta secan el grano en cualquier sitio al aire libre sin tomar en cuenta la susceptibilidad del cacao hacia olores y sabores ajenos como de la madera, polvo, animales, obteniendo finalmente granos de baja calidad en tamaño, sabor y alto grado de contaminación con fecales y partículas impropias

Árbol de problemas

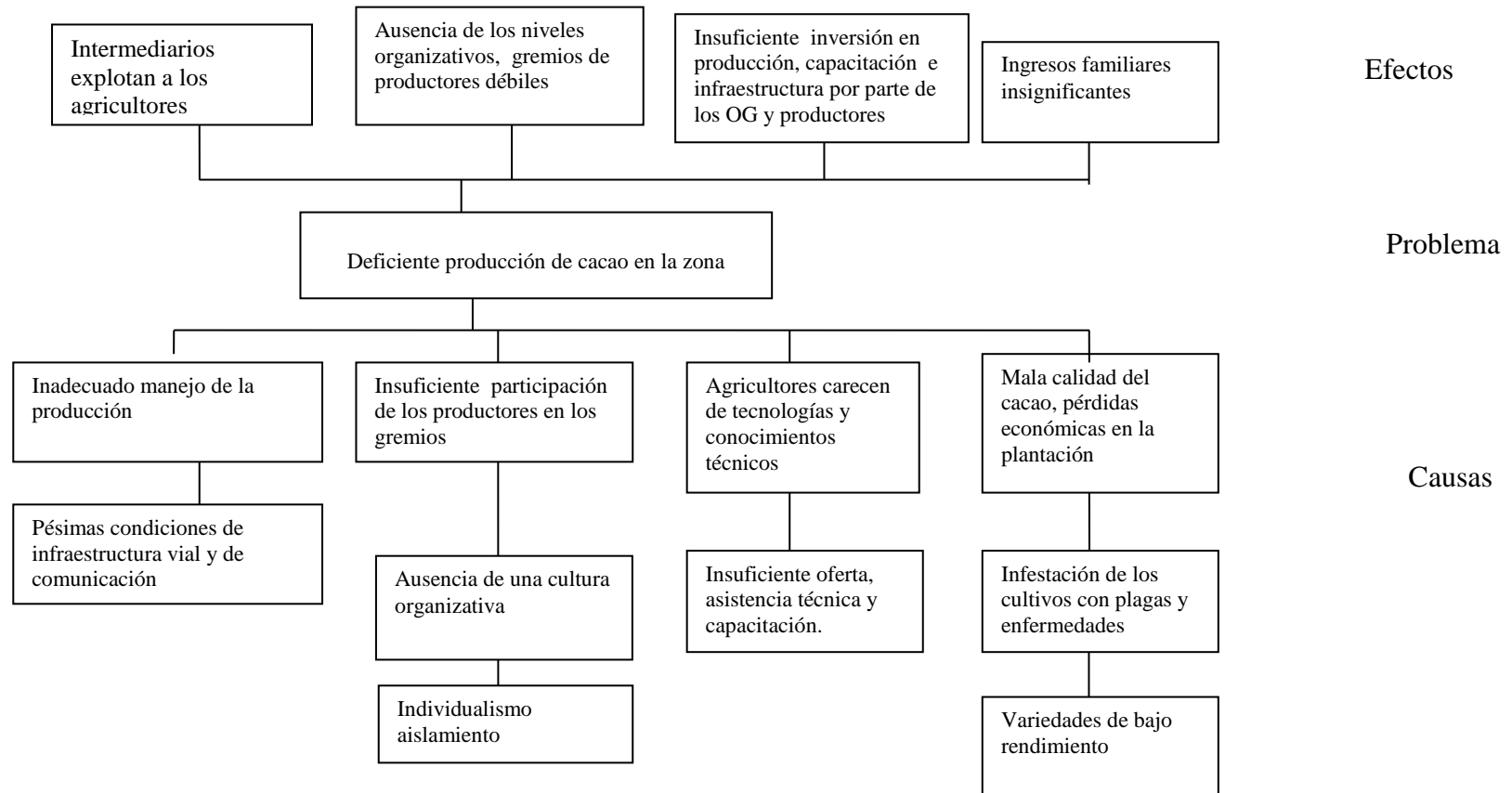


Gráfico N° 1 Árbol de Problemas
Elaborado por: El Autor

Análisis Crítico

En la provincia de Morona Santiago las vías de acceso a los campos productivos del cacao tienen condiciones no aceptables, sin duda la vía principal sea buena pero el acceso a las comunidades (centros productivos) no lo es, por ello el agricultor tiene dificultades en el manejo adecuado de su producción; de igual manera, el individualismo, el aislamiento y la deficiente cultura organizativa del cacaotero genera una deficiente participación en el gremio de productores, esta situación no permite desarrollar asociaciones bien establecidas que permitan generar proyectos de mediano y largo plazo para el procesamiento del cacao.

La insuficiente oferta de la asistencia técnica y capacitación en el estudio, la implementación, el manejo, la administración y comercialización del producto de este cultivo disminuye las posibilidades que el cacaotero tenga una tecnología adecuada y los conocimientos pertinentes para realizar su producción con eficacia y eficiencia.

Concomitante con lo anterior, el uso de variedades de semillas de cacao de bajo rendimiento por el desconocimiento de técnicas de selección de semillas, el descontrol de plagas y enfermedades en los cultivos por la insuficiencia de capacitación permanente en estos procesos, todo lo indicado lleva a pérdidas económicas en las plantaciones de los cacaoteros en la zona en estudio.

Prognosis

De no solucionarse el presente problema identificado en esta investigación, no se lograría identificar los factores que afectan la producción del cacao que influyen en la economía familiar, resultado de aquello los cacaoteros abandonarían sus parcelas de producción por no encontrarlas rentables, otros continuarían produciendo en un nivel no adecuado y de baja calidad por lo que al salir al mercado sufrirían el abuso de los intermediarios imponiendo precios a estos productores no asociados y en algunos casos también a los asociados, como

consecuencia de esta situación, el agricultor buscaría incrementar la ganadería que es más conocida para él dándose la tala indiscriminada de bosques, se incrementaría la migración del campo a la ciudad así como al exterior y la desaparición y cierre de las asociaciones de primer grado existentes en la localidad.

Preguntas Directrices

¿Es necesario calcular los costos de producción del cultivo de cacao en el año 2013?

¿Los ingresos generados por el cultivo de cacao son mayores con la tecnificación del cultivo?

¿La busca de una alternativa mejora la situación económica de los agricultores?

¿El conocimiento de estas preguntas mejora en algo la vida de los agricultores?

1.7 Delimitación del objeto de investigación (campo, área, aspecto, espacial, temporal y unidades de observación)

Delimitación del Contenido

Campo: Productividad

Área: Agrícola, Producción de Cacao

Aspecto: Capacidad de Emprendimiento y Gestión

Delimitación Espacial

Provincia: Morona Santiago

Cantón: Tiwintza

Parroquia: San José de Morona

Asociación: Agroecológica Morona

Delimitación Temporal

Este problema será estudiado en base a los datos del año 2013, con proyección al futuro

Justificación

Problemas a los que la investigación hace frente - necesidades y limitaciones

El desconocimiento de un gran porcentaje de agricultores, a cerca de la serie de actividades que viene realizando diariamente en su finca, entre una de ellas la producción de cacao, ha hecho que el agricultor desconozca a ciencia cierta sobre cuántos son sus ingresos y egresos.

Sabemos bien que toda inversión, necesita sacar su rédito económico, pero en esta zona se desconoce, cuanto nos genera el cacao, ya que el agricultor a más del cacao, tiene otras actividades como son la ganadería, piscicultura, la caza y la pesca, y la extracción de madera. (Según Información de la Fundación Natura, Mapa de cobertura vegetal de la cordillera del cóndor).

El abandono a las plantaciones de cacao ya sea por el sector Shuar y el sector colono es un factor más, que determina los bajos ingresos monetarios de la gente del sector, en los últimos años se muestra una tasa de migración de 70%, lo que ha logrado abastecer la canasta familiar son las remesas convirtiéndose un rubro importante de la economía familiar. (Según Plan de desarrollo de la parroquia San José de Morona, 2006)

Los sistemas productivos son poco competitivos, siendo la producción escasa con baja calidad por cuanto los agricultores desconocen técnicas modernas para el manejo que incluso ha llegado al agotamiento de los suelos volviéndose cada vez menos fértil. Además la deficiente infraestructura social, vial y de comunicación dificulta la vinculación de los productores a los circuitos económicos regionales y nacionales.

La lejanía de los mercados crea una alta dependencia con los intermediarios quienes en su mayoría vienen de otras regiones, cuyo sistema de comercialización

resulta en la marginalización del productor al mercado, es decir un desconocimiento de las dinámicas y precios en el mercado.

Los bajos rendimientos de las actividades agropecuarias conllevan a obtener ingresos ínfimos que no satisfacen las necesidades económicas de la familia así tampoco permiten realizar inversiones para mejorar la infraestructura productiva en las fincas.

Motivos suficientes para que con esta investigación se trate de determinar si existen ganancias o pérdidas con el cultivo de cacao en la parroquia San José de Morona

Objetivos

General

Investigar la relación de los niveles de producción con la economía familiar de los productores de cacao en la Parroquia San José de Morona.

Específicos

- Identificar los niveles de producción de cacao en la Parroquia San José de Morona
- Explorar los componentes de la economía familiar de los productores de cacao en la Parroquia San José de Morona
- Determinar un proceso de mejora en la producción de cacao para los cacaoteros en la Parroquia San José de Morona

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes investigativos

Acompañada a la colonización se promueve el cultivo de cacao en la Amazonía sur que en la fase inicial dio buenos resultados, posteriormente por la falta de asistencia técnica y mal manejo de las plantaciones aparecieron problemas fitosanitarios (monilla, escoba de bruja) y bajan los rendimientos de la cosecha a un promedio de 3qq/ha, finalmente provocaron el abandono de las plantaciones existentes.

Además, en la década de los años 90 cayó el precio de cacao en el mercado internacional hasta \$750/TM, en los últimos 27 años el año 2000 registra el precio más bajo, pagando los intermediarios a los productores en la Amazonía entre \$ 20 y 25/qq. (Según información verbal, agricultores de la zona y Fundación Chankuap). Motivo para que gran parte de las extensiones de cacao remanentes fueran reemplazadas por pastos y otros cultivos, principalmente de ciclo corto (maíz, arroz).

A partir del año 2002 con la recuperación de los precios en los mercados a \$80 - 120/qq en grano seco (mercado de Cuenca) el MAGAP y el INIAP con la asesoría de la GTZ retoman el tema de cacao con enfoque de la cadena de valor del Cacao Nacional “fino de aroma”, el mismo que se declaró en el año 2005 como producto estrella de Ecuador. En el 2008 el precio del cacao en el mercado internacional llegó a \$ 2.917/TM en la bolsa de Nueva York que implica precios entre \$120 – 160/qq en el mercado regional de Cuenca.

Se estima que la demanda mundial de cacao crecerá 2,7% entre 2007 y 2010, entre los compradores a nivel mundial el más importante es Europa con una participación de 42% seguido por EEUU que presentan 35% de la demanda y Asia con 13%. La región que muestra una gran expansión de la industria chocolatera es la de Asia, pero de la demanda más grande por cacao de calidad sigue siendo Europa.

En la provincia de Morona Santiago las partes bajas de la cuenca amazónica (menos de 800msnm) hasta la frontera con Perú disponen de condiciones edafoclimáticas aptas para el cultivo de cacao. En estas zonas, lejos de mercados, con infraestructuras deficientes y frágiles, fincas dispersas y largas distancias a vías carrozables, el cacao por ser un producto imperecible es una alternativa productiva en la generación de ingresos monetarios para las familias.

En la zona de influencia de la investigación el tema de cacao desde hace seis años recibe nuevamente atención por parte de los agricultores y organismos de apoyo del sector público y privado (ONG) con la promoción de siembra de semillas seleccionadas de clones mejorados en resistencia hacia la Monilla y potencial de producción comparando con las plantas anteriormente introducidas.

El Gobierno Provincial, a través de la Unidad Gestión del Desarrollo Económico, Productivo y Humano, está trabajando desde el año 2007 con los miembros de la Asociación en la Parroquia San José de Morona en la instalación de viveros y la siembra de 100 has de cacao dando asistencia técnica en el manejo tecnificado del cultivo.

Además del Gobierno Provincial de Morona Santiago, colaboran el MAGAP, la Unidad Municipal de Desarrollo Sostenible de Tiwintza (UMDS) y la Fundación Chankuap' en la ampliación de las plantaciones y aumento de la producción del cacao tipo Nacional con la transferencia del paquete tecnológico en varias comunidades de la Parroquia.

La implementación del paquete tecnológico, desarrollado por el INIAP para la Amazonía norte, está ajustado y en proceso de validación en diferentes partes de la Provincia, entre otras en la zona de San José de Morona por parte la UMDS de Tiwintza.

El manejo tecnificado del cultivo de cacao implica, adicional a la selección del material genético para la siembra, la aplicación de prácticas de poda de formación y control sanitario y manejo de la fertilidad del suelo, lo que permite sustentar una cosecha por hectárea que fluctúe entre 25 qq a 35 qq en grano seco por hectárea y año. Además, para obtener alta calidad del grano son indispensables las prácticas del tratamiento post-cosecha, la fermentación y el secado que desarrolla el aroma del cacao.

En vista a que la zona recibe apoyo de varios proyectos enfocados al mejoramiento de un eslabón de la cadena de cacao que es la extensión de las plantaciones y el aumento de la producción por área, surge la necesidad de fortalecer los demás eslabones desde la comercialización y el procesamiento con el tratamiento post-cosecha, basándose en las plantaciones establecidas en los últimos cuatro años un total de 130 has, cuya cosecha con cantidades significativas (aprox. ½ TM) iniciará en el próximo año.

La ampliación de la Troncal Amazónica hacia la frontera con Perú con la conversión de la actual vía de tercer orden en una pista asfaltada se inició en éste año, 2009 previendo un lapso de tiempo de 3 años para su terminación. Esta conectividad del Cantón y así la parroquia San José de Morona con el centro del país no solo mejora la competitividad de la zona, sino también el interés para inversión y especulación vinculada a una nueva ola de migración hacia la zona. Para enfrentar esta situación el Proyecto quiere contribuir en iniciar una preparación oportuna de la población en formas alternativas y competitivas de producción y comercialización que incrementan la rentabilidad de sus terrenos y la autoestima de sus productores.

Fundamentaciones

Fundamentación Filosófica

El presente estudio se orienta en el paradigma Filosófico Crítico Propositivo, crítico por cuanto analiza la información pertinente a la producción y la economía familiar y propositivos porque presenta alternativas de solución a algunas de las dificultades encontradas en el proceso investigativo.

Cierta parte de la economía de la provincia de Morona Santiago se basa en la agricultura, con cultivos como son la papa china, malanga, maíz, café, maní, jengibre, y cacao siendo este último cultivo uno de los más endémico de la provincia de Morona Santiago, con variedades conocidas comúnmente como cacao criollo, pero ha sido remplazado parcial o totalmente por la ganadería a gran escala, acarreando erosión de los suelos provocada por el sobre pastoreo, tala de bosques para siembra de nuevas parcelas ganaderas, a la vez existe alteración y pérdida de ecosistemas que de alguna manera generan impacto ambiental y por ende son parte del calentamiento global.

La presente investigación se fundamentó en los siguientes aspectos:

- Escasos niveles de liderazgo de las autoridades de la Asociación Agroecológica Morona
- Insuficiente conocimiento sobre manejo del cultivo de cacao.
- Limitada capacitación sobre Agrotecnia del cultivo de cacao
- La adquisición de plantas de cacao se hace a través de viveros que se encuentran fuera de las zonas aledañas al sector. Además con el traslado las plantas sufren daños físicos.
- Es necesario conservar especies forestales endémicas que se están extinguiendo en unos casos y en otros se están degenerando con el paso de los años, estos tienen una enorme importancia en la asociación con el cultivo de cacao.
- Escasa iniciativa y motivación por parte de los productores agrícolas y/o agricultores en la asociatividad y gestión.

- Deficiente control de tala de árboles por parte de las autoridades.
- Progresivo interés por la siembra de cacao injertado.
- Insuficiente centro de capacitación.

Fundamentación Ideológica Política

La finalidad de la investigación se enmarca principalmente en el Objetivo 1 del Plan Nacional de Desarrollo (PND): auspiciar la igualdad, la cohesión y la integración social y territorial; y las Metas 1.2: reducir la pobreza y 1.11: mejorar las condiciones del área rural.

La investigación apoya la política del Gobierno que consta en el PND de “impulsar la economía social y solidaria, generar empleo productivo digno y reconocer el trabajo en todos sus ámbitos”, buscando fortalecer la economía social, solidaria y comunitaria con programas de apoyo a los pequeños y medianos productores, asistencia técnica y promoviendo redes de comercio justo, desde los espacios familiares y comunitarios. Además se potencia las prácticas ancestrales y comunitarias de producción.

Otra política apoyada por la investigación es “fomentar el desarrollo rural integral y asegurar la soberanía alimentaria”, que trata de impulsar un proceso integral de desarrollo rural. Dentro de esta política, la producción agroecológica ocupa un lugar central. Se promueven los encadenamientos productivos y la diversificación de la producción (PND).

El “Plan de Desarrollo de la Parroquia San José de Morona, 2006 - 2016” proyecta para el desarrollo económico local: “el mejoramiento de la productividad agropecuaria, mediante la puesta en ejecución proyectos de diversificación y tecnificación de cultivos, el incentivo de la agricultura orgánica que asegure una alimentación sana para las familias y que permita mejorar sus ingresos económicos”.

La contribución de la investigación a los Objetivos del Milenio se concentran en el Primero: Erradicar la pobreza y el hambre y a la Meta 1.b: Lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos, incluidos los jóvenes y mujeres. El mejoramiento de la productividad del cacao, otorgando valor agregado beneficia directamente los ingresos agrícolas y rurales, así como la seguridad alimentaria de las familias. A la vez, el crecimiento agrícola promueve la ocupación laboral en las fincas (incluidos los jóvenes y mujeres) y el empleo rural, lo que impacta en la tasa de crecimiento del Producto Interno Bruto PIB y la población ocupada total por cuenta propia o en el negocio familia.

Fundamentación Legal

Según Art, 28 de la constitución de la República del Ecuador, La educación responderá al interés público y no estará al interés de intereses individuales y corporativos. Es un derecho de toda persona y comunidad interactuar entre culturas y participar en una sociedad que aprende.

Según Art. 281, Numeral 8 Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de innovación tecnológica y de los saberes ancestrales vinculados a ella. En el mismo artículo numeral 10, cita lo siguiente Fortalecer el desarrollo de las organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.

Organizador Lógico de Variables

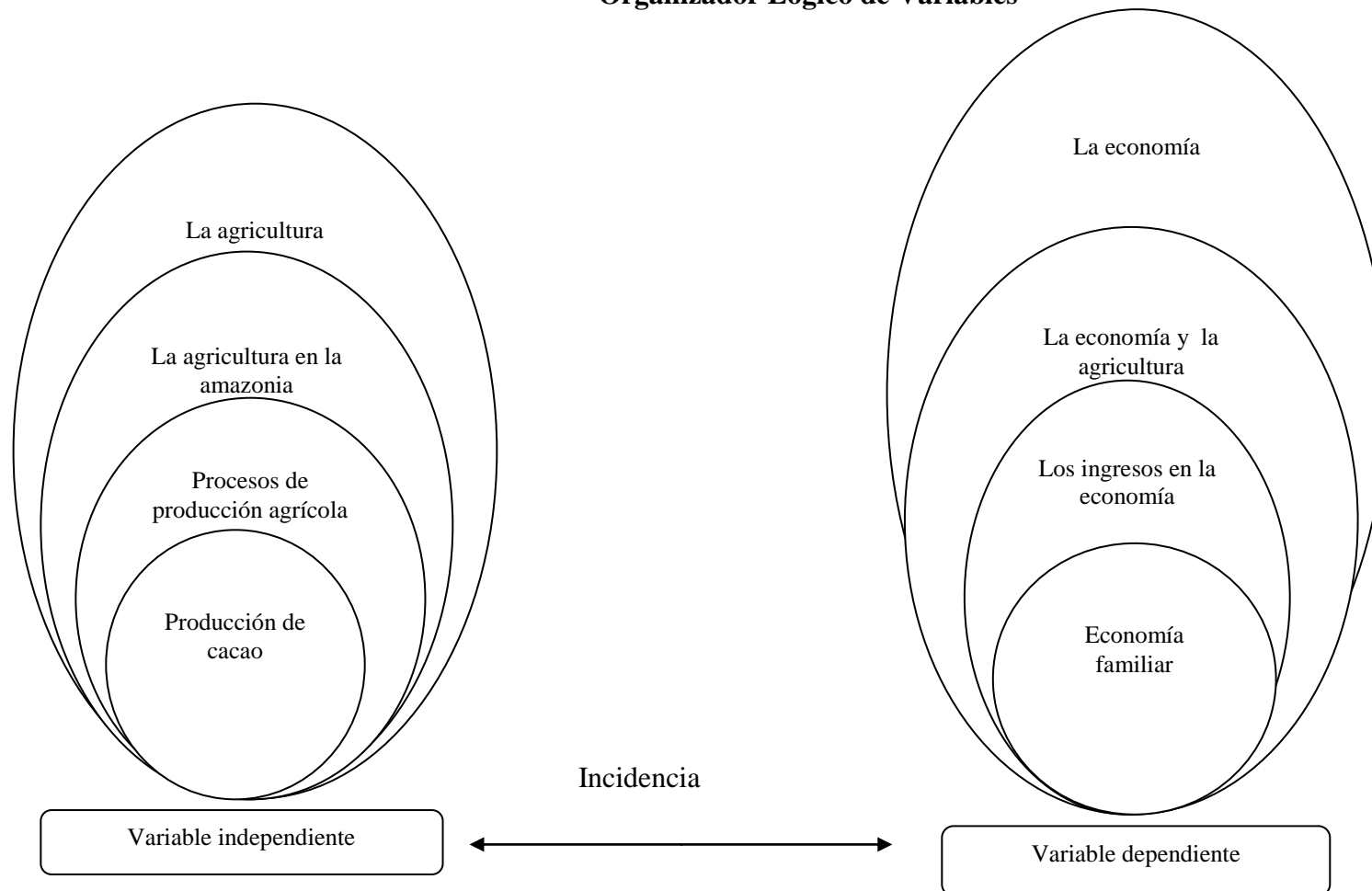


Gráfico N° 2 **Categorizaciones**

Elaborado por: El Autor

Constelación de ideas Variable Independiente

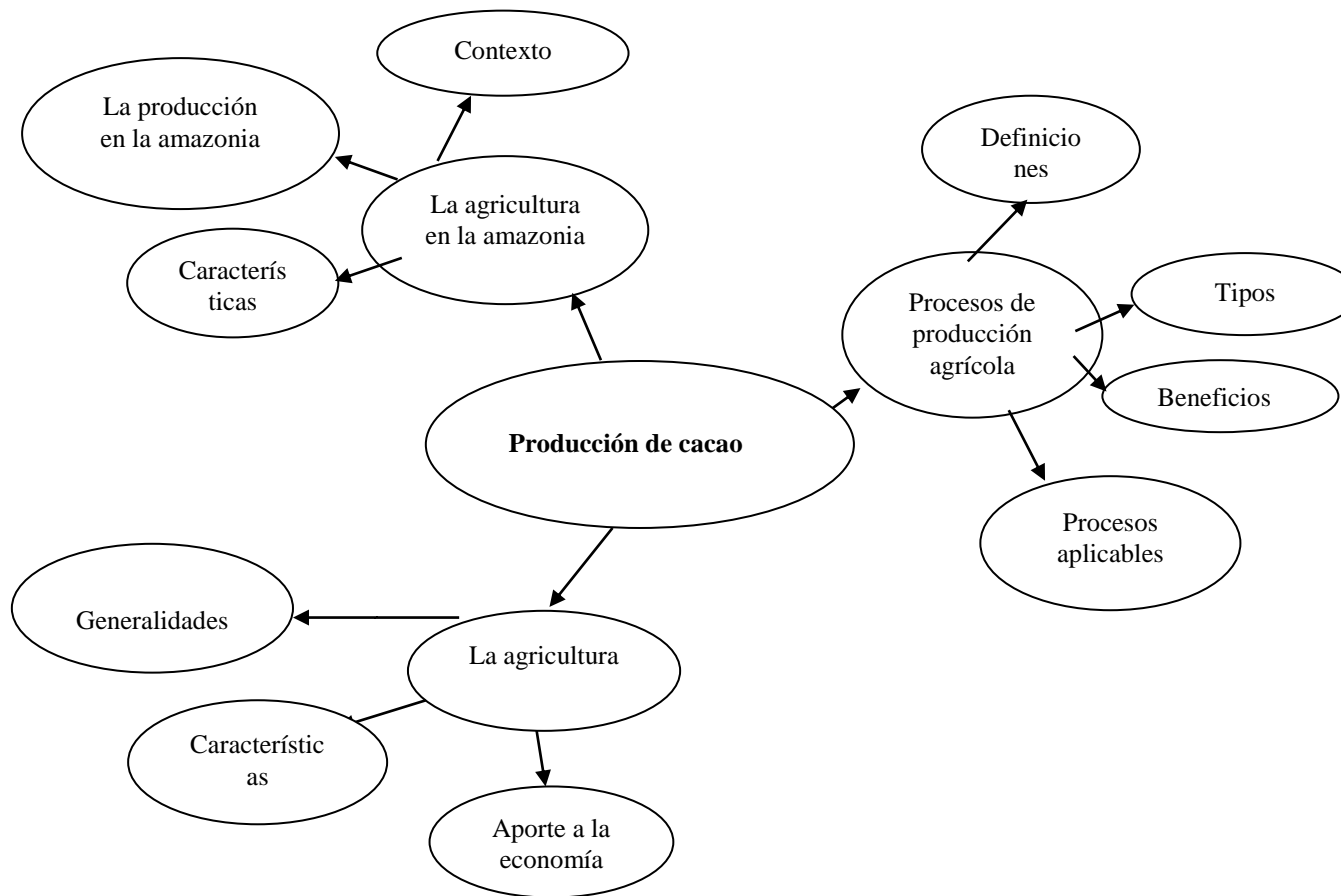


Gráfico N° 3 Constelación de ideas Variable Independiente
Elaborado por: El Autor

Constelación de ideas Variable Dependiente

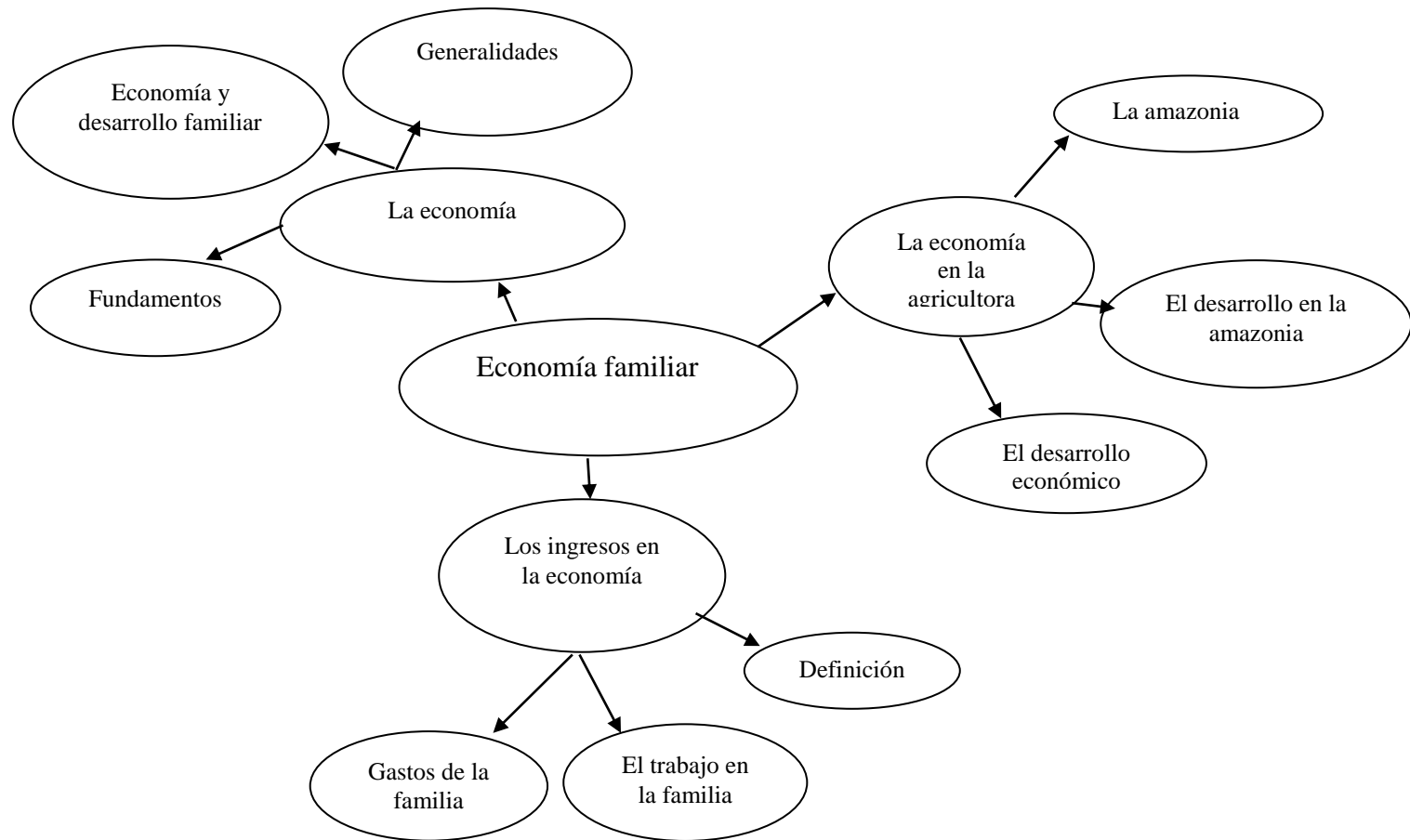


Gráfico N° 4 Constelación de ideas Variable Dependiente
Elaborado por: El Autor

DESARROLLO DE VARIABLES

Categoría de la variable independiente

LA AGRICULTURA

Generalidades

Como indica (Guerra & Villavicencio, 2013). La agricultura se puede identificar en los componentes de una granja agrícola, el cultivo extensivo de plantas para obtener alimentos, piensos o fibras; para producir ingredientes medicinales o industriales, o para la explotación de plantas ornamentales. El cultivo se desarrolló en la remota antigüedad, cuando los cazadores recolectores de la edad de piedra empezaron a cultivar sus especies predilectas.

Los cultivos modernos surgieron de forma gradual a partir de sus antecesores silvestres a través de una selección continuada en favor del mayor tamaño de las semillas, los mejores frutos y otros caracteres deseables.

Se estima que la agricultura se ha desarrollado desde hace unos 10.000 años. Desde entonces todos los pueblos de la Tierra han reconocido el valor que las plantas cultivadas tienen para la alimentación humana y de los animales domésticos. Algunos vegetales se han hecho tradicionales en muchos países, e incluso en determinados de ellos se han convertido en monocultivos, y en la fuente más importante de ingresos (Serrano, 2009)

Entre las variadas producciones agrícolas se distinguen algunos productos muy importantes para la alimentación humana, tales como los cereales, trigo, maíz, centeno, arroz, caña de azúcar, remolacha azucarera, aceite, verduras y frutas. En cuanto a la alimentación animal, son importantísimos los piensos a base de granos de la soja, maíz forrajero y sorgo. No todas las producciones agrícolas tienen valor alimentario, también existen numerosos cultivos dedicados a producir materias para la industria, tales como el caucho, semillas oleaginosas para fabricar pinturas o compuestos químicos sintéticos, plantas para la obtención de fibras, etc.

Los cultivos modernos evolucionaron en las inmediaciones de sus antiguos lugares de origen. El trigo, la cebada, la avena, el mijo, la remolacha azucarera y la mayoría de las leguminosas y herbáceas forrajeras se desarrollaron en una región que abarca Oriente Próximo, el norte de África y el sur de Europa. El maíz, la patata o papa, el cacahuete o maní, el girasol y el tabaco se cultivaron en América. La soja, la cebolla, la lechuga y el guisante o chícharo fueron cultivados por primera vez en China. La caña de azúcar y el arroz, la mayoría de los cítricos y el banano proceden del sur de Asia.

Los cultivos se extendieron mucho incluso en el mundo antiguo. El maíz y las papas se cultivaban en toda América del Norte y del Sur mucho antes de la llegada de los europeos; y el trigo y la cebada estaban distribuidos por todo Oriente Próximo mucho antes de los tiempos de los faraones. Más tarde, cuando los grandes veleros recorrieron el mundo, los cultivos más populares fueron distribuidos por todo el mundo por los colonizadores, que llevaban consigo semillas procedentes de sus países de origen, y las incorporaron a los cultivos locales de los nuevos territorios. Entre los siglos XVI y XVII, la conquista de grandes territorios, además de la necesidad de abastecer a los esclavos y a otras grandes concentraciones de trabajadores con alimentos baratos, estimuló el desplazamiento y cultivo de cosechas a escala mundial. En el siglo XX, la dificultad para encontrar nuevas tierras de cultivo apropiadas y el espectacular aumento de la población mundial han dado un nuevo impulso y un sentimiento de urgencia al estudio y desarrollo de la agricultura (Gliessman, 2010).

Los componentes que integran las granjas agrícolas modernas varían mucho en cuanto a sus propósitos, pueden ir desde pequeñas explotaciones intensivas hasta granjas comerciales de miles de hectáreas. Para tener éxito, los agricultores deben conocer la selección de variedades de plantas bien adaptadas a sus respectivos suelos y climatología. Deben ser expertos en la preparación del suelo y en la siembra, cultivo, protección, recogida y almacenamiento de sus cosechas. También deben ser capaces de controlar las malas hierbas, los insectos y las

enfermedades, y tener conocimientos sobre técnicas de comercialización para obtener beneficios razonables de sus cultivos.

Características

Se basa en las técnicas agrarias desarrolladas durante el Neolítico. La agricultura de subsistencia está orientada para la supervivencia y para el autoconsumo. Obtener los alimentos necesarios para su supervivencia. Las técnicas de cultivo son rudimentarias: sus propias manos, con pocas herramientas y con animales. La explotación constante de las tierras, las técnicas de cultivo y la mala calidad de las semillas hacen que el rendimiento sea muy bajo. La población es pobre y está mal alimentada, casi no hay excedentes para llevar al mercado (Altieri, Monzote, & Petersen, 2012).

Aportes a la economía

La agricultura es nuestro más importante recurso. Ha experimentado tremendos cambios tecnológicos y ahora presenta acuciantes desafíos para el desarrollo de las naciones. Desde el comienzo del hombre, la producción de alimentos fue siempre un prerrequisito para el desarrollo de la civilización. La domesticación de plantas y animales permitió la concentración de poblaciones más densas hace 11.000 años; en la actualidad, la sofisticación tecnológica disponible ha incrementado la variedad de estilos de vida que disfrutan más de 6.000 millones de personas.

La agricultura se ha convertido en mucho más que fincas y alimentos: es considerado un activo estratégico por la mayoría de las naciones.

Precisamente, el año pasado, los países desarrollados invirtieron US\$ 311.000 millones de dólares en subsidios del gobierno para apoyar a sus agricultores. Los sistemas que existen alrededor de la agricultura, sobre todo su relación con el medio ambiente, la industria, las finanzas, el comercio y los consumidores, se han vuelto más complejos, lo cual exige nuevas herramientas de política y nuevos

paradigmas para atender adecuadamente las necesidades de seguridad alimentaria del siglo 21. Aunque la economía del conocimiento y la revolución industrial han dado lugar a un crecimiento y oportunidades sin precedentes, los alimentos y la nutrición siguen siendo el pan y la mantequilla que transforman las calorías en capital (CEPAL; FAO; IICA, 2013).

LA AGRICULTURA EN LA AMAZONÍA

Contexto

Para (Liebard & Cerda, 2012) “Superficie: la selva amazónica cubre el 46% del territorio del Ecuador, con una superficie de 138 000 km²” (sea 2% de la cuenca amazónica).

Población: 318 000 habitantes. 6 grupos étnicos principales: Quechuas, Shuar, Waorani, Cofan, Secoyas, Siona; sea un total de entre 85000 y 100000 personas.

Densidad: 6.4 Hab. /Km²

Población urbana: 28%

Población rural: 72%

Reparto de la población: 52.6% sector primario (agricultura, ganadería, explotación de madera, caza y pesca); 9.8% sector secundario (fábricas); 33% en el turismo, comercio y servicios.

Analfabetismo: 9.5% de la población de más de 10 años es analfabeta.

Duración de la escolaridad: 6.1 años (de 6 a 12 años). La región posee importantes reservas de minerales y de hidrocarburos, situados en el centro del interés que se tiene por esta región desde los años 60.

La extracción petrolera ascendió a 750 000 barriles de petróleo por día en 2004. Esto representa el 30% de los ingresos del Estado. Este petróleo está esencialmente destinado a la exportación.

Los sectores económicamente importantes para la región son la industrialización y la comercialización de petróleo, madera, minerales, la producción agrícola y, desde hace algunos años, el turismo ecológico.

El crecimiento económico de la región ha sido espectacular. De ser una zona casi totalmente improductiva económicamente hablando, la región se ha convertido en el "milagro" económico desde el descubrimiento del petróleo, para varios gobiernos. A pesar de la perspectiva de beneficios enormes que se iban a realizar, estos gobiernos no prestaron ni el tiempo ni la atención necesarios para la elaboración de una política de protección, o al menos, de planes de explotación racionales.

Al margen de la importancia del petróleo para la economía nacional, la región sólo contribuye de manera débil a la producción agrícola nacional.

Con respecto a su superficie, Ecuador es uno de los países más ricos en fauna y flora del mundo. Este país representa el 0.2% de la superficie total del globo, oculta 10% de las especies vegetales y 18% de las especies de pájaros. La parte más grande de esta riqueza biológica está concentrada en la región amazónica del Ecuador.

Además, sobre sólo el 2% de la superficie total de la Amazonía, la región alberga un quinto de las especies vegetales mundiales.

Sobre un quinto de hectárea, se pudo denominar 505 especies de árboles de más de 2 metros de alto, sea 10 veces más que en todo el territorio francés.

La diversidad vegetal en la región del Alto Napo es una de las más altas del mundo. Sobre una sola hectárea, se pudo descubrir 246 especies de árboles, pero la mitad está representada por un solo árbol. Diversidad pero rareza.

La Amazonía se singulariza por la omnipresencia de la selva ecuatorial y de las condiciones climáticas muy marcadas por el calor y la humedad constantes, que convierten toda actividad humana en algo delicado. La densidad del bosque provoca un acceso difícil y las carreteras existentes rivalizan, para ciertos trayectos, con los ríos, a lo largo de los cuales se encuentran numerosos emplazamientos de población. Con una superficie de más de 130 000 km² y sólo el 155 de la población ecuatoriana, esta región es a la vez la más vasta y la menos poblada del Ecuador. Sin embargo, el descubrimiento, en los años 1960, de yacimientos de petróleo en la llanura andina, al oeste del Oriente, ha acarreado la multiplicación de frentes pioneros, provocando un fuerte crecimiento de la población regional, multiplicada por tres entre 1970 y 1990. El enclave, la existencia de poblaciones mayoritariamente indígenas y rurales, la relativa rareza de recursos pese a la extrema riqueza en biodiversidad y las presiones recientes ejercidas por la multiplicación de los frentes pioneros (desde junio 2003, la OCP: Oleoducto de Crudos Pesados) son los mayores fastidios a los que la región amazónica debe enfrentarse.

Características

La agricultura en la amazonia tiene ciertas características especiales:

Capa arable.- No cuenta más que con 10-15 centímetros de capa arable en el mejor de los casos en la mayoría de suelos amazónicos, por lo que el proceso de remoción de tierras para el agro no son procesos adecuados.

La vegetación.- La vegetación en los suelos amazónicos es muy exuberante, por lo que se puede utilizar para tratar el suelo a través de técnicas que no sean laboreo con remoción de tierra.

Las especies vegetales amazónicas.- existe una variedad extraordinaria de especies vegetales que pueden ayudar a recuperar los suelos y potenciarlos para la labor agrícola, sin embargo los procesos de labranza deben tener características especiales, en algunos casos enmarcados en procesos permaculturales, de manera que se pueda cultivar pero con un mínimo de daño a la tierra.

Procesos de producción agrícola

Definición

Se denomina producción agrícola al resultado de la práctica de la agricultura. La producción agrícola es aquella que consiste en generar vegetales para consumo humano. Ha variado mucho a lo largo de la historia, lográndose mejoras significativas en la misma gracias a la implementación de diferentes herramientas y procesos. Desde el punto de vista social, la producción agrícola ha jugado un papel fundamental en las condiciones de existencia de la especie, generando como resultado una mejora en las condiciones de productividad. Hoy en día, la misma integra un gran componente tecnológico debido a los aportes de la genética, que posibilitan la existencia de cultivos resistentes a distintas plagas que antes podían estropear una cosecha (Definiciones.mx, 2014).

Tipos de producción agrícola

Producción agrícola tradicional o industrializada

“En este tipo de cultivo no busca alimentar a todo un país sino a una familia que se dedica a la agricultura y los años en los que la cosecha ha sido abundante y les sobra es utilizado para vender” (Slideshare, 2011).

La industrialización permitió que la producción se disponga para la venta, no solo a nivel interno sino a nivel global en muchos casos

Producción agrícola ecológica

Técnicas de agricultura ecológica. La agricultura ecológica se basa en dos principios fundamentales, la producción de alimentos naturales libres de sustancias químicas y tóxicas, y la preservación del medio ambiente en las zonas de producción. Para cumplir con tales principios, se aplican distintas técnicas:

La fertilización.- Existen métodos naturales establecidos para aplicar en la agricultura ecológica.

El objetivo es conservar la fertilidad y la actividad biológica del suelo. Para ello se utilizan complementos con abonos verdes orgánicos.

Rotación de cultivos. La rotación alternada de cultivos es una estrategia para conservar y permitir la recuperación de niveles de nutrientes naturales del suelo además de evitar los problemas fitosanitarios. Asociaciones de cultivos. La asociación de cultivos aplica el concepto de complementar especies para enriquecer. En una misma parcela se siembran dos o más especies distintas que se benefician mutuamente.

Protección de cultivos con setos y vegetación de los márgenes Una práctica muy efectiva es proteger con setos que rodean cultivos y favorecen tanto las condiciones de crecimiento de cultivos como la atracción de insectos polinizadores (Altieri, Monzote, & Petersen, 2012).

Este proceso de producción agrícola se considera muy aceptable en la sociedad actual, por los varios movimientos ecológicos y por una razonable concienciación planetaria son la conservación del ambiente.

Producción agrícola transgénica

La tecnología transgénica permite que organismos que hasta ahora habían estado por completo fuera de la gama de posibilidades de ser donadores de genes pueden ser usados para donar características deseables a plantas de cultivo. Estos organismos no proporcionan su conjunto completo de genes, más bien donan solo uno o unos cuantos genes a la planta receptora. Las plantas

transgénicas fueron creadas por primera vez a comienzos de los años 80. (Slideshare, 2011)

Este es uno de los tipos de proceso agrícola que ha sido muy reñido en el mundo ecológico y conservacionista así en la salud y en el buen vivir de las personas, a pesar que se produzca con un nivel tal alto de cantidad, la calidad es muy deficiente, porque genera mutaciones en las personas que lo consumen, así como destruye a las especies vegetales y animales que están a su alcance.

La producción de cacao

Theobroma Cacao

Árbol americano de flores amarillas y encarnadas, cuyo fruto sirve como principal el principal ingrediente del chocolate. Se emplean las semilla, que contiene teobromina (alcaloide), materia grasa (manteca de cacao), etc., de propiedades estimulantes, aromáticas y nutritivas. Se utiliza en la elaboración de numerosos productos alimenticios, chocolates, medicamentos y cosmética. La manteca de cacao, que se compra en todas las farmacias, es excelente para curar rápidamente las paspaduras delos labios. (Lifchitz, 2012)

El Cacao, *Theobroma cacao* L, pertenece al a familia Esterculiaceae.

Es originario de América del Sur, de las cuencas de los ríos Orinoco y Amazonas. Actualmente su cultivo se extiende desde México a Brasil, en zonas tropicales, y también al oeste de África. el árbol de Cacao (llamado cacaotero) es perennifolio, de tamaño medio, de 5 a 8 m de altura y un diámetro de 7-9 m. hojas simples, enteras, de 15 cm de largo y de 8 de ancho, aproximadamente, de color variable, desde morado- rojizo cuando son jóvenes a verde cuando son adultas, y peciolo corto.

“Las flores abren al amanecer y las anteras dehiscen justo después de la salida del sol; los estigmas se hallan receptivos hasta el ocaso del día, pero

generalmente, la polinización tiene lugar durante las 2-3 h siguientes a la antesis, y si ésta no tiene lugar. (Manuel Agustin, 210)

Planta de cacao y sus tipos

La planta de cacao es un pequeño árbol que crece en ambientes tropicales. La planta de cacao normalmente da entre 15 y 20 frutos, llamados vainas contienen entre 20 y 60 semillas de cacao. Además, la planta de cacao necesita altas temperaturas durante el año, lluvias regulares y una atención constante para producir correctamente los granos de cacao.

Tipos de cacao.

Forastero: es la planta principal de cacao utilizada en la producción en masa de las barras de chocolate.

Los productores de cacao confían en la resistencia de las enfermedades y en la amplia producción de grano de estas para lograr el cultivo a gran escala que el mercado requiere, ya que además estas plantas son fáciles de cuidar, pues requieren el mínimo mantenimiento y producción a su vez un sabor muy consistente a chocolate. Es por esto que la variedad de cacao forastero, es decir, de cacao ordinario, representa el 95% de la producción mundial de cacao.

Criollo: estas plantas de cacao producen un grano que posee un complejo sabor aromático, que es muy apreciado. La planta de cacao criollo es más fácil de cultivar, ya que está plagado de varias enfermedades. Además debido a la baja tasa de producción, muchos agricultores han dejado de cultivar esta variedad, lo que hace que aumente el valor de cada grano producido.

Trinitario: La planta de cacao trinitario es un híbrido de las plantas de cacao Forastero y criollo. Esta planta surgió en un intento de combinar la resistencia de la planta de cacao Forastero con el sabor de los granos de cacao Criollo, para así

poder producir un grano sabroso que sea a la vez más fácil de cultivar, resistente a las enfermedades y apreciado como grano de sabor.

Por su parte, el cacao fino o aromático, es decir, el cacao que proviene de las variedades Criollo y Trinitario, tan sólo representa un 5% de la producción mundial de cacao. (Fuster, 2013)

Reproducción sexual

La reproducción sexual tiene lugar por medio a la unión de dos individuos de géneros diferentes. En cacao el resultado del cruzamiento entre dos clones da lugar a una planta híbrida, cuyas características genéticas van a depender de transmisión de los caracteres de ambos padres.

Al inicio de la colonización, la explotación del cultivo del cacao se desarrollaba con plantaciones uniformes de los grupos Criollos, Nacional, etc. A medida que aumentaba la propagación de estos materiales, se producían mezclas por medio a cruzamientos espontáneos entre los diferentes grupos genéticos, dando lugar a poblaciones de cacao de mayor vigor y rendimiento que las originales. Tal es el caso de la formación del grupo de cacao Trinitario que reemplazó al Cacao Criollo y nacional en la mayoría de los países de América Tropical, superándolos en vigor, rendimiento y resistencia a enfermedades.

Con estas informaciones disponibles en la década de los años 50, Trinidad inició un programa de hibridación controlada para combinar en un solo individuo la resistencia a la enfermedad Escoba de Bruja de los clones Scavina con características de vigor, altos rendimientos y calidad del grupo ICS. Para tal efecto empezaron los cruces con los clones Scavina 6 y Scavina-12 con algunos ICS. Los resultados inmediatos mostraron alta tolerancia a la enfermedad y marcada precocidad en la producción. Ante tal situación países como Ecuador, Ghana y Nigeria, entre otros, iniciaron programas de hibridación, buscando combinar características superiores

Hoy día los países productores de cacao están regresando a la práctica de la explotación del cultivo utilizando la reproducción asexual. Con este tipo de reproducción se busca establecer plantaciones de materiales con características uniformes.

La reproducción sexual tiene la ventaja de una producción y manejo de mayor facilidad, pues no implica la necesidad de habilidades especiales, como es la injerta.

Las plantas de reproducción resultan más económicas, muestran un alto vigor híbrido, pero al mismo tiempo tienen las desventaja que suelen reproducir características indeseables que resultan en perjuicio de la empresa.

Plantas de reproducción asexual

Las plantas obtenidas de reproducción asexual ofrecen una alta confiabilidad en la autenticidad de las características genéticas que se desean multiplicar. Son de alta precocidad, buenos rendimientos y sobre todo uniformidad en las características del producto deseado. Hay diferentes formas de reproducir las plantas en forma asexual. En el cultivo del cacao las más usadas son la reproducción por estacas y la reproducción por injerto. En la República Dominicana la única metodología empleada es la injerta, para aprovechar el sistema de raíces de la planta patrón que ofrece mayor fortaleza en el anclado del árbol en el suelo, siendo esta una forma de mayor resistencia a los fuertes vientos de las temporadas ciclónicas que con mucha frecuencia afectan al país. (Del libro cultivo del cacao Autor Lépidio Batista)

Categoría de la variable dependiente

LA ECONOMÍA

Generalidades

Para (Raxon, 2012) La economía para comprenderla se debe considerar: Sus nexos con otras ciencias, los puntos básicos en que se apoya, definiciones, objetivos, leyes, divisiones comunes y la evolución histórica, la economía está incluida dentro de la categoría del conocimiento de las ciencias sociales. Centra su atención en condiciones de prosperidad material, acumulación de la riqueza y distribución entre quienes participaron en el esfuerzo social de producción

Definición de economía.

Definición Primitiva Ciencia de la administración de la comunidad doméstica (la familia). Del griego: OIKONOMIA Oikos = casa (en el sentido del patrimonio) Nomos ó Nemein = administrar. Definición Adjetivada Economía Política: Rama del conocimiento enfocada esencialmente a la administración del Estado, con el objetivo central de promover su fortalecimiento. Definición Clásica³ divisiones fundamentales de la actividad económica: Creación – Distribución – Consumo La economía da a conocer la naturaleza de la riqueza: del conocimiento de la naturaleza deduce los medios de su formación, revela el orden de su distribución y examina los fenómenos involucrados en su distribución, practicada a través de consumo.

Definición contemporánea La economía es la ciencia que estudia la forma del comportamiento humano que resulta de la relación existente entre las necesidades ilimitadas, que se deben satisfacer y los recursos que, aunque escasos, se prestan a usos alternativos.

Rasgos comunes entre definiciones Un centro de tensión entre necesidades y recursos Énfasis en comprender el comportamiento humano para administrar la cuestión: fines- medios (producción) Elementos presentes: Limitación de medios, Múltiples necesidades, Mecanismos de distribución, asignación.

Por lo tanto la economía no es más que un grupo de personas que se interrelacionan en su vida diaria. Como su conducta refleja la conducta de los individuos que la componen, la economía se ocupa de estudiar los principios en los que se rigen los individuos para tomar sus decisiones

Fundamentos

Para (Krugman, Wells, & Graddy, 2010) propone los componentes que fundamentan la economía:

Explora el comportamiento de los mercados financieros, incluidos los tipos de interés y los precios de las acciones.

Analiza las razones por las cuales algunas personas o países tienen ingresos elevados mientras que otros son pobres y sugiere maneras para elevar los ingresos de los pobres sin dañar la economía.

Examina los ciclos económicos (las altas y bajas del desempleo y la inflación) junto con las políticas para moderarlos.

Estudia el comercio internacional, las finanzas y los efectos de la globalización.

Analiza el crecimiento en países en desarrollo y propone maneras de estimular el uso eficiente de los recursos.

Se pregunta cómo pueden implementarse políticas gubernamentales para alcanzar metas importantes como un rápido crecimiento económico, un uso

eficiente de los recursos, el pleno empleo, la estabilidad de precios y una distribución justa del ingreso

Economía y desarrollo familiar

Para (Múgica, 2014) tiene tres conceptos y principios básicos la economía:

A) Los agentes económicos: personas y organizaciones que buscan intercambiar bienes entre sí para obtener beneficios,

B) el mercado: lugar donde se realiza el intercambio de bienes entre agentes y

C) los factores de producción (tierra, trabajo y capital): aquellos con los cuales se elaboran bienes que los agentes necesitan (por ejemplo, si el bien fuera el maíz, la cantidad de tierra sería lo que le conferiría valor, el capital sería la maquinaria que interviene en el proceso productivo y el trabajo la actividad humana que interviene en el proceso).

El capital humano: cuarto factor

Una vez repasados esos pilares, Gary Becker se pregunta por qué se busca producir bienes e intercambiarlos. La respuesta es sencilla: todos los hombres tienen necesidades y buscan satisfacerlas obteniendo utilidades. Es precisamente a lo que satisface una necesidad a lo que el hombre le otorga un valor y así se genera la riqueza. Sin embargo, piensa Becker, los recursos disponibles son limitados y las necesidades son ilimitadas. ¿Qué hace el hombre? Busca la eficiencia, mayor riqueza a menor costo, es decir: los individuos buscan maximizar su bienestar (pero viven en sociedad y son parte de un grupo mayor), la sociedad busca maximizar su utilidad (pero no es lo mismo que lograr misma utilidad para cada uno). Y así explica las diferentes clases socioeconómicas. (Múgica, 2014)

La economía sostiene que la sociedad busca maximizar utilidades y bienestar a lo largo del tiempo. ¿Cómo se logrará? Haciendo que el país incremente año con año su riqueza. ¿Pero cómo sucederá esto? Haciendo eficiente el proceso generador, el proceso de producción e intercambio. Y es concretamente en este

paso donde la familia, como organización humana básica y fundamental, puede hacer que se logre esa eficiencia. Repasemos por qué (Múgica, 2014):

1. La familia realiza una gran inversión en capital humano. Esta inversión la efectúan los padres en sus hijos en áreas como la salud o la educación, por ejemplos. La inversión es grande y, desde la perspectiva económica, el beneficio que a ellos les produce es muy bajo. Nadie más la haría sino los padres, ni aun el gobierno. De hecho, esta inversión implica una renuncia a otros bienes materiales (coches, viajes, etc.). En palabras de Becker, los padres realizan todo eso porque son “altruistas” y le dan un valor superior a ese altruismo que a cualquier otro bien.

2. La sociedad no crece ni se desarrolla si no invierte en capital humano. Si no hubieran papás interesados en el bienestar de sus hijos, no se hubiera dado un desarrollo económico como el que sucedió en Estados Unidos cuando, a mediados del siglo pasado, muchos padres enviaron a sus hijos a universidades en lugar de ponerlos a trabajar desde jóvenes. Esto posibilitó el que ese país se desarrollase pues el capital humano fue óptimo.

La Economía En La Amazonía Ecuatoriana

La amazonia

El mapa regional revela que el 25.07% de la región lo conforman los territorios indígenas legalizados (3'284.223ha) y el 24.4% Áreas Naturales Protegidas (3'202.057, ha.). Es decir, que casi la mitad del espacio amazónico está dedicado a estas dos formas de uso. A la cifra anterior se deben sumar las tierras de las poblaciones campesinas, los bosques protectores que ocupan 491.496 ha. De la región y las concesiones mineras y petroleras (Barragán, 1997). A pesar de las fuertes presiones sobre los recursos renovables de la Amazonía, la mayor parte de los bosques naturales del país se encuentran en la región oriental (9'254.000 ha.). Como sabemos, esta superficie de bosques naturales constituye una gran ventaja comparativa para la región. Diversidad biológica, servicios ambientales como agua, retención de CO₂, potenciales energéticos, etc., productos forestales

maderables y no maderables, son entre otros, los beneficios que prestan estas áreas(Espinoza, 2010).

El desarrollo en la amazonia

Para (Mantilla, 2010). Las políticas de Reforma Agraria y Colonización tuvieron una fuerte incidencia en la región desde 1977, cuando se promulgó la Ley de Colonización de la Región Amazónica Ecuatoriana y se creó el Instituto de Colonización de la Región Amazónica Ecuatoriana (INCRAE). Desde entonces se ha promovido la ocupación y el uso del suelo sin un previo ordenamiento territorial, ni una caracterización de los ecosistemas ni de la diversidad cultural de la zona.

Se ha actuado como si la Amazonía fuese un espacio baldío, lo cual ha generado conflictos sociales y ambientales. La visión que se tenía sobre la Amazonia, el acelerado proceso de ocupación y las amenazas que esto significaba llevaron a que algunos pueblos indígenas cambiaran sus prácticas productivas tradicionales por la ganadería y los monocultivos en parte de sus territorios ancestrales.

El proceso de institucionalización y legalización de la colonización está vinculado al establecimiento de la Ley de Seguridad

Nacional y de Fomento Agropecuario, que normaba la modernización agraria del país en la década de 1980. Así lo confirman los objetivos de la colonización en la región (seguridad nacional, integración geoeconómica y expansión del mercado interno (bajo los cuales se facilitó a las empresas petroleras y las agroindustrias la ocupación de los espacios amazónicos. Por otra parte, la colonización sin planificación, estudios ni asistencia técnica y crediticia provocó un uso inadecuado de la tierra, deforestación, atropello de los pueblos indígenas y pauperización de los habitantes.

El desarrollo económico

LOS INGRESOS FAMILIARES

Definición

Ingreso familiar:

Para (FINDOM-RSE, 2012). Es la suma de todos los ingresos de la familia. Incluye el sueldo todos los integrantes del grupo, todos los ingresos extras, trabajos ocasionales, etc.). Es el dinero promedio con que cuenta la familia para cubrir todos sus gastos y vivir mensualmente.

Saldo líquido familiar disponible:

Corresponde al ingreso familiar descrito anteriormente, descontando el valor del arriendo o del pago del dividendo. Lo que se busca con este cálculo es asegurar que no obstante la familia deba realizar gastos, siempre tenga garantizado el pago del arriendo o dividendo.

El trabajo en la familia

La familia y el trabajo son tan fundamentales en la vida de una persona, que la falta de alguno de ellos nos crea desequilibrios tanto psicológicos como sociales.

"...la gran mayoría de las veces lo que debería ser un círculo sano e irrompible entra en conflicto y el dúo familia-trabajo se hace incompatible con la dinámica de la vida moderna(Cantor, 2014)".

La serie de hábitos, valores, capacidades y rasgos culturales que adquirimos en nuestra familia nos definen como miembros de una sociedad y esa experiencia, enriquecida con las destrezas aprendidas en el sistema educativo, la llevamos luego al trabajo, que se convierte en nuestra fuente de sustento material, pero que debería serlo también desde el punto de vista psíquico, social y espiritual, como medio de realización personal y profesional.

Sin embargo, en la realidad esto no es así, porque la gran mayoría de las veces lo que debería ser un círculo sano e irrompible entra en conflicto y el dúo familia-

trabajo se hace incompatible con la dinámica de la vida moderna, tan llena de retos de toda clase y esa situación propicia el descuido del hogar, relegado a la necesidad del desarrollo profesional de la pareja o a la de la simple pervivencia.

"Para las mujeres es especialmente complejo. Para ellas es cada vez más difícil conciliar el papel de pareja-madre, con el de trabajadora-fuente de ingresos(Cantor, 2014)"

Para las mujeres es especialmente complejo. Para ellas es cada vez más difícil conciliar el papel de pareja-madre, con el de trabajadora-fuente de ingresos, porque todavía la sociedad y por ende la mayor parte de las empresas, siguen organizadas con base al esquema tradicional, en el que el hombre era el único proveedor del sustento del hogar. El tiempo que ellas invierten en el entorno familiar es cada vez más escaso, lo que sumado a las usuales presiones laborales les genera una angustia aún mayor que la de sus parejas y las secuelas suelen ser peores.

La remuneración

Como indica (Folle, 2013). La determinación de cuánto es justo pagarle a los miembros de la familia es frecuentemente objeto de un sinnúmero de discusiones. ¿Es lo que necesita para vivir? ¿Es lo que paga el mercado? ¿Es lo que reciben otros miembros de la familia de igual rango familiar, por ejemplo sus hermanos o primos? ¿O es en función de su responsabilidad en la empresa en un momento determinado? Estos son algunos de los criterios que se encuentran en vigor en distintas empresas familiares.

Hipótesis

Hi: La producción de cacao incide en la economía de la familia de los agricultores de la parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013

Ho: La producción de cacao no incide en la economía de la familia de los agricultores de la parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013

2.5 Señalamiento de variables

- Unidades de Observación

Agricultores

Dirigentes de la asociación

- Variable Dependiente: Economía familiar

- Variable Independiente: Producción

- Término de Relación: Incidencia

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

Enfoque de la Modalidad (cuantitativa o cualitativa)

Según Calero JL. (2000), La metodología cualitativa, como indica su propia denominación, tiene como objetivo la descripción de las cualidades de un fenómeno. Busca un concepto que pueda abarcar una parte de la realidad. No se trata de probar o de medir en qué grado una cierta cualidad se encuentra en un cierto acontecimiento dado, sino de descubrir tantas cualidades como sea posible. Mientras que con las Metodología Cuantitativa se requiere que entre los elementos del problema de investigación exista una relación cuya Naturaleza sea lineal. Es decir, que haya claridad entre los elementos del problema de investigación que conforman el problema, que sea posible definirlo, limitarlos y saber exactamente donde se inicia el problema, en cual dirección va y qué tipo de incidencia existe entre sus elementos

Debido a la serie de reuniones que se mantendrá con la comunidad y agricultores de la parroquia concienciando la importancia de la investigación lograremos una participación adecuada y activa tratando siempre de lograr que los resultados sean los más acordes a la realidad con la que viven, en el lugar donde se forjan cada día sus expectativas de cambio y mejoramiento económico.

Modalidad básica de la investigación

La investigación será de campo en el lugar de los hechos conjuntamente con los agricultores.

Por la serie de indagaciones al momento se sabe que es una de las primeras investigaciones en el lugar de estudio, por lo que se realizara entrevistas,

cuestionarios, encuestas y observaciones. Se basará en el apoyo documental con experiencias de otros sectores de la provincia, región o país.

Las referencias bibliográficas se convertirán en el sustento técnico que garantiza la seriedad de la investigación, aportando un estudio coherente y original en la zona de desarrollo de la investigación.

Niveles o tipo de investigación en ciencias sociales

El modelo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas, como este caso particular. La meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables, buscando una alternativa de cambio para el sector. Los investigadores no son meros tabuladores, sino que recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento. Según <http://manuelgross.bligoo.com/conozca-3-tipos-de-investigacion-descriptiva-exploratoria-y-explicativa>

Trabajar con el tipo descriptivo nos permite comparar entre dos o más fenómenos, situaciones o estructuras, clasificar elementos, estructuras, modelos de comportamiento, según ciertos criterios, caracterizar una comunidad, distribuir datos variables considerados aisladamente. Según Herrera E.

Población y muestra

Como indica (Wigodski, 2010) La población es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado. Cuando se vaya a llevar a cabo alguna investigación debe de tenerse en cuenta algunas características esenciales al seleccionarse la población bajo estudio.

Entre están:

Homogeneidad.- todos los miembros de la población tienen las mismas características según las variables que se vayan a considerar en el estudio o investigación.

Tiempo.- Es el período de tiempo donde se ubicaría la población de interés para determinar si el estudio es del momento presente o si se va a estudiar a una población de años atrás o si se van a entrevistar personas de otras generaciones.

Espacio - se refiere al lugar donde se ubica la población de interés. Un estudio no puede ser muy abarcador y por falta de tiempo y recursos hay que limitarlo a un área o comunidad en específico.

Cantidad - se refiere al tamaño de la población. El tamaño de la población es sumamente importante porque ello determina o afecta al tamaño de la muestra que se vaya a seleccionar, además que la falta de recursos y tiempo también nos limita la extensión de la población que se vaya a investigar.

Muestra. Es un subconjunto fielmente representativo de la población.

Hay diferentes tipos de muestreo. El tipo de muestra que se seleccione dependerá de la calidad y cuán representativo se quiera sea el estudio de la población.

Aleatoria.- cuando se selecciona al azar y cada miembro tiene igual oportunidad de ser incluido.

Estratificada.- cuando se subdivide en estratos o subgrupos según las variables o características que se pretenden investigar. Cada estrato debe corresponder proporcionalmente a la población.

Sistemática - cuando se establece un patrón o criterio al seleccionar la muestra. Ejemplo: se entrevistará una familia por cada diez que se detecten.

Los agricultores de la Parroquia San José de Morona dedicados a la producción de cacao son 88 familias los que se encuentran concentrados en el centro parroquial, Barrió la Unión, San Pedro, Kashpaimé, Puerto Morona, de los cuales 14 pertenecen a la Asociación Agro Ecológica Morona, y el resto responden a las asambleas que organiza la Junta Parroquial de San José de Morona.

El universo como la población al tener un número reducido no es necesario aplicar la fórmula de la muestra porque esta misma cantidad pasarían a ser la muestra del estudio.

$$n = 88$$

Operacionalización de variables

Variable Independiente: Niveles de producción de cacao

Cuadro Nº 1 Variable independiente

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TECNICAS E INSTRUMENTOS
Los niveles de producción hacen referencia a los volúmenes que el cacaotero obtiene en sus cosechas, pueden ser estos en baba o seco	Agricultura	Número de semilleros, umbráculos, patios de aclimatación	Forma de tenencia de la tierra	Encuesta individual a los productores de cacao y llenado de un cuestionario previamente estructurado Encuesta Cuestionario estructurado, cámara de fotos
			Tierra dedicada al cultivo de cacao	
	Siembra	Cantidad de semilla para la siembra	Cuál es el costo de la semilla por hectárea	
		Uso de la tierra	Cuál es la extensión de tierra dedicada al cultivo de cacao	
		Tipo y cantidad de herramientas según las actividades	Cuanto gastó en herramientas para preparar el suelo y sembrar la semilla	
	El cacao	Cantidad de mano de obra para limpieza, podas, e injertos	Cuál es el costo de mano de obra para labores culturales del cultivo	
		Cantidad y calidad de insumos	Cuanto gastó en insumos	
		Cantidad de mano de obra para cosecha y traslado del cacao	Cuál es el costo de mano de obra para la cosecha	
		Rendimiento por hectárea	Cuál es el rendimiento por hectárea en su terreno, cuanto cosecha al año	
		Cantidad y calidad de mano de obra requerida	Cuál es el costo de mano de obra para el procesamiento	

Fuente: La Investigación

Autor: Fernando Serrano

Variable Dependiente: Economía Familiar

Cuadro Nº 2 Variable Dependiente

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TECNICAS E INSTRUMENTOS
La economía familiar tiene que ver con la producción de ingresos que pueden venir de la labor agrícola, la siembra de cacao y otras actividades del campo como contribuyentes a la economía de las familias motivo de investigación	Economía	Vivienda Forma de tenencia de la vivienda Personas que habitan en la vivienda	Tiempo que viven en la casa Tenencia de la vivienda Material predominante en la casa Cuántas personas habitan en la vivienda Cuántas familias viven en la vivienda Cuántos miembros tiene su familia Número de personas de su familia que actualmente buscan empleo	Encuesta a los productores de cacao y llenado de un cuestionario previamente estructurado Cuestionario estructurado, cámara de fotos.
	Servicios básicos	Acceso a los servicios básicos	Posee energía eléctrica Tiene servicio de agua potable Tiene servicio de alcantarillado Posee pozo séptico/Letrina/Otro Tiene servicio telefónico	
	Ingresos familiares	Niveles de ingresos familiares	Cuántas personas trabajan en su familia Detallar el salario de los integrantes de la vivienda Cuál es la distribución del gasto de la familia? Total anual Familiar	

Elaborado por: El Autor

Plan de recolección de la información

Para recoger la información necesaria para la presente investigación se realizó a través del uso de la metodología de la entrevista; según Wikipedia 2012 es un diálogo entablado entre dos o más personas: el entrevistador o entrevistadores que interrogan y el o los entrevistados que contestan. La palabra *entrevista* deriva del latín y significa "Los que van entre sí". Se trata de una técnica o instrumento empleado para diversos motivos de investigación,

Además se apoyó en un cuestionario previamente elaborado que facilite la labor del entrevistador.

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Datos Informativos

Tabla N° 1 Datos informativos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Entre 26 a 35 años	10	13%
Entre 36 a 45 años	25	31%
Más de 45 años	45	56%
Total	80	100%

Fuente: Datos informativos

Elaborado por: El Autor

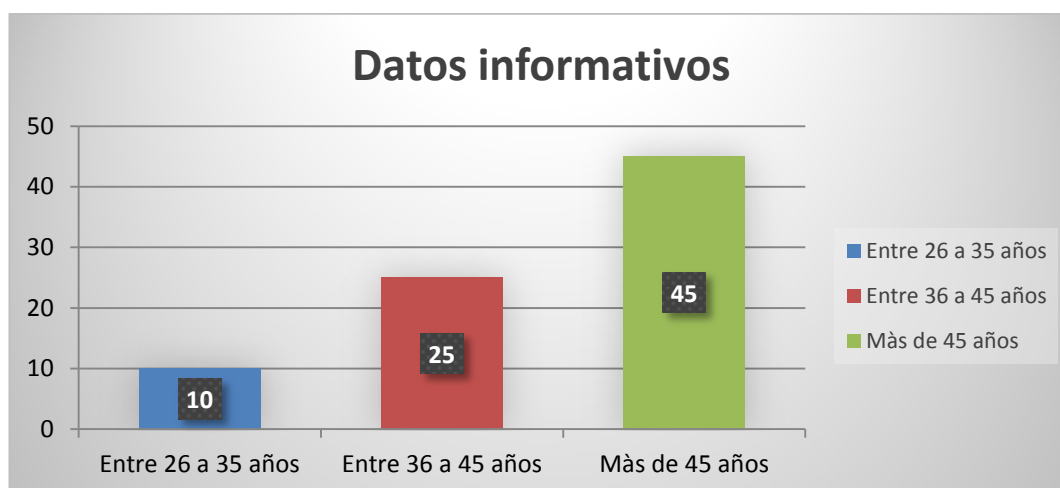


Gráfico N° 5 Datos informativos

Fuente: Tabla N° 3

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 13% entre 26 y 35 años, 31% entre 36 a 45 años y 56% más de 45 años.

Con relación esta pregunta la mayoría de los productores son mayores de 45 años es decir gente adulta y consiente de la importancia que tiene cultivar la tierra.

Genero

Tabla N° 2 Género del encuestado

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	78	97%
Femenino	2	3%
Total	80	100%

Fuente: Datos informativos

Elaborado por: El Autor

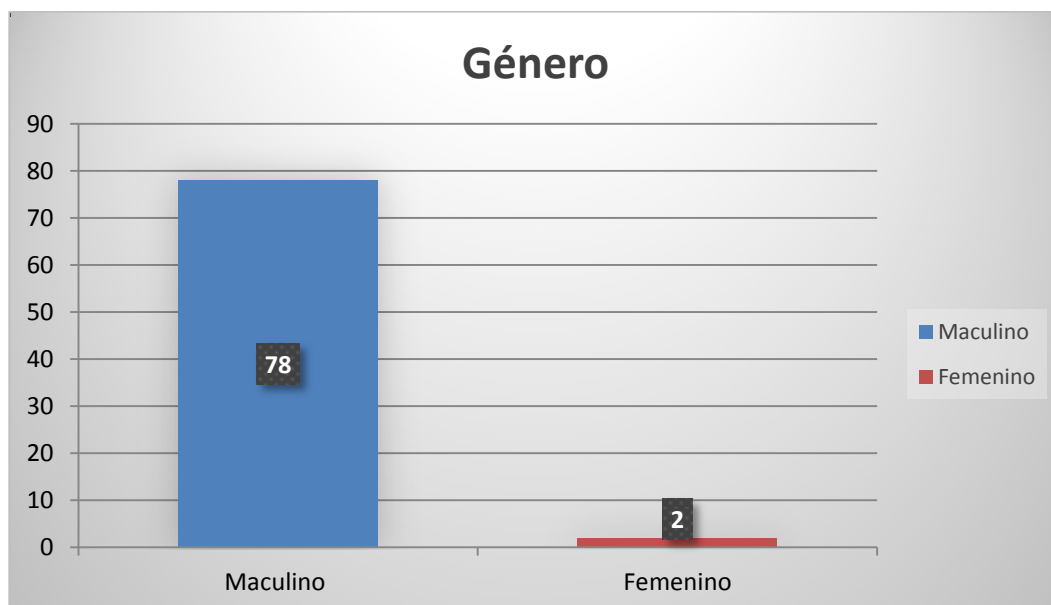


Gráfico N° 6 Género del encuestado

Fuente: Tabla N° 4

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 98% masculino y el 3% femenino.

Como observamos los encuestados por lo general son de sexo masculino, las mujeres muy poco se dedican a trabajar en el campo de esta producción.

Estado Civil

Tabla N° 3 Estado Civil del encuestado

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Casado	54	68%
Soltero	0	0%
Viudo	0	0%
Unión Libre	26	32%
Total	80	100%

Fuente: Datos informativos

Elaborado por: El Autor

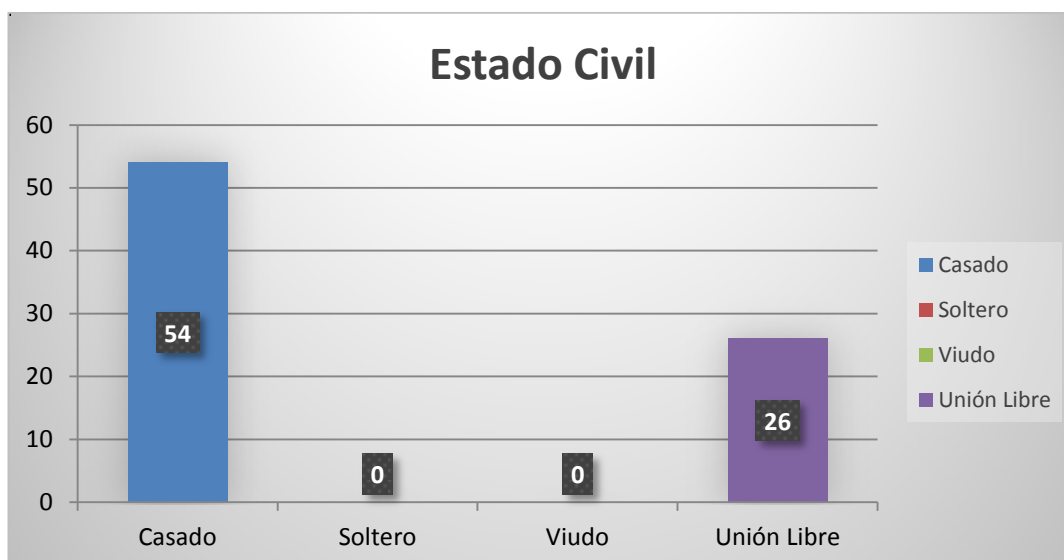


Gráfico N° 7 Estado civil

Fuente: Tabla N° 5

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 68% casada y el 33% unión libre.

Los resultados obtenidos para saber su estado civil nos manifestaron la mayoría son casados.

Número de Hijos

Tabla N° 4 Número de hijos de los encuestados

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Ninguno	0	0%
Uno	10	13%
Dos	36	45%
Tres	9	11%
Cuatro	2	3%
Cinco	10	13%
Más de cinco	13	15%
Total	80	100%

Fuente: Numero de los hijos de los encuestados

Elaborado por: El Autor

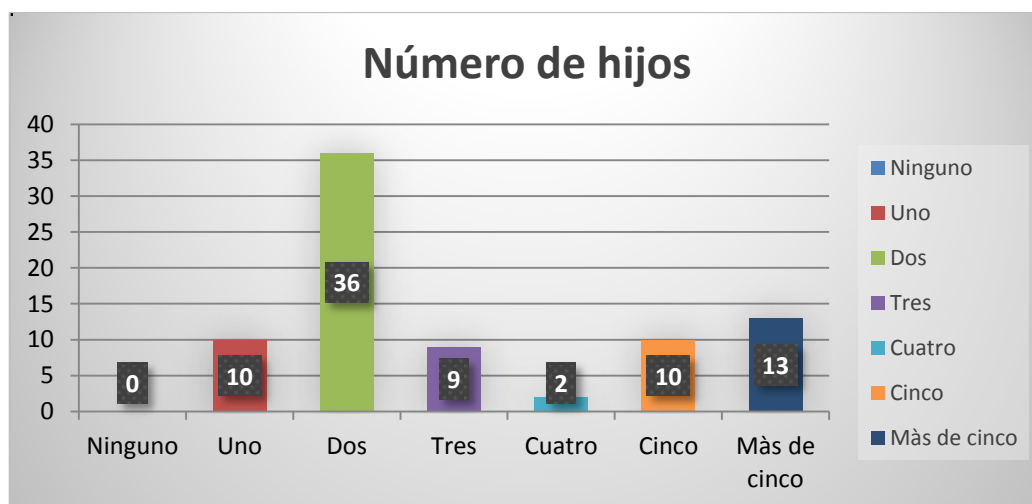


Gráfico N° 8 Número de hijos de los encuestados

Fuente: Tabla N° 6

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 13% uno, con el 45% dos, el 11% tres, el 3% cuatro, el 13% cinco y el 16% más de cinco.

Con respecto al número de hijos todos los encuestados dicen tenerlos cada uno de acuerdo a sus posibilidades desde uno hasta más de cinco.

Fuente de Ingreso

Tabla N° 5 Fuente de ingreso

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Productor de Cacao	71	89%
Ganadería	4	5%
Empleo	5	6%
Jornalero	0	0%
Total	80	100%

Fuente: Fuente de ingreso

Elaborado por: El Autor

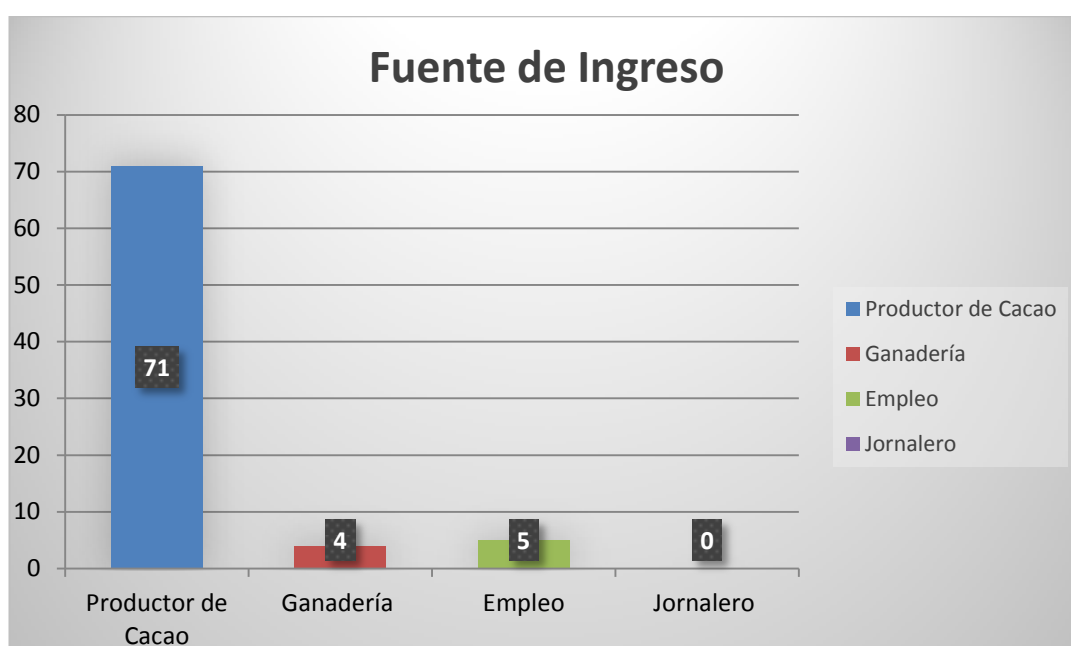


Gráfico N° 9 Fuente de ingreso

Fuente: Tabla N° 7

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El producto de cacao con el 34%, ganadería con el 7% y empleo con el 59%.

La mayoría de los encuestados manifestaron que la fuente de ingreso es el empleo que tiene claro que el cultivo del cacao es en segundo lugar con otros ingresos como es de la ganadería.

Información sobre la producción de cacao

1.- ¿Cuántas fincas son de su pertenencia?

Tabla N° 6 Número de fincas

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Una	77	96%
Dos	3	4%
Tres	0	0%
Más de tres	0	0%
Total	80	100%

Fuente: Número de fincas

Elaborado por: El Autor



Gráfico N° 10 Número de fincas

Fuente: Tabla N° 8

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 96% una y el 4% dos.

La mayoría de los productores cuenta con una finca en la que se dedican a cultivar sus productos en general.

2.- ¿Cuál es la extensión de su propiedad?

Tabla N° 7 Extensión de la finca

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
De 1 a 10 ha	28	35%
De 11 a 50 ha	20	25%
De 51 a 100 ha	31	39%
Más de 100 ha	1	1%
Total	80	100%

Fuente: Extensión de la finca

Elaborado por: El Autor

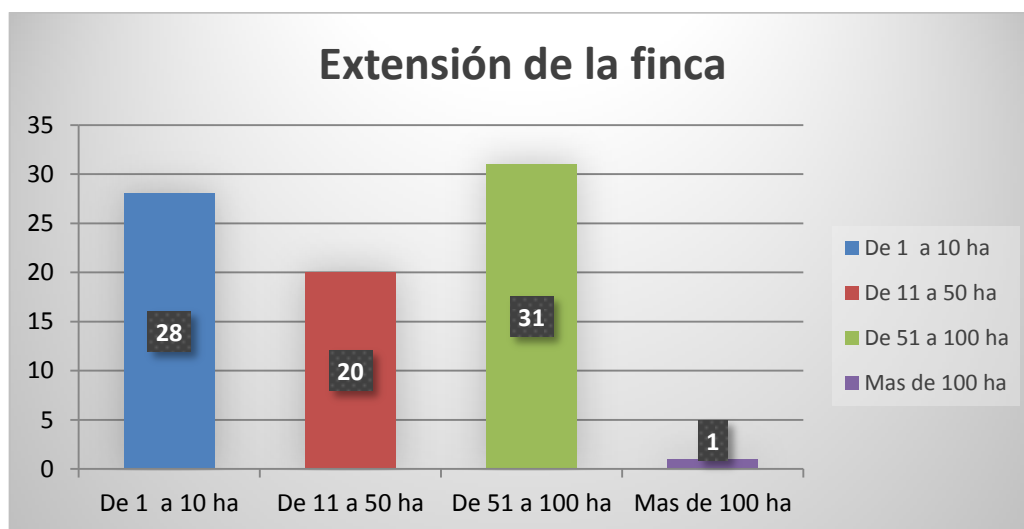


Gráfico N° 11 Extensión de la finca

Fuente: Tabla N° 9

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

De 1 a 10 Ha con el 35%, de 11 a 50 Ha con el 25%, de 51 a 100 Ha con el 39% y más de 10Ha el 1%.

De los productores la mayoría tienen entre una y 100 hectáreas de tierra en donde cultiva sus productos para vivir.

3.- ¿Cuáles es la extensión de terreno que le dedica al cultivo del cacao?

Tabla N° 8 Extensión de terreno dedicado al cacao

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Entre media ha a 1 ha	9	11%
Entre 1 ha a 5 ha	70	88%
Más de 5 ha.	1	1%
Total	80	100%

Fuente: Extensión de terreno dedicado al cacao

Elaborado por: El Autor

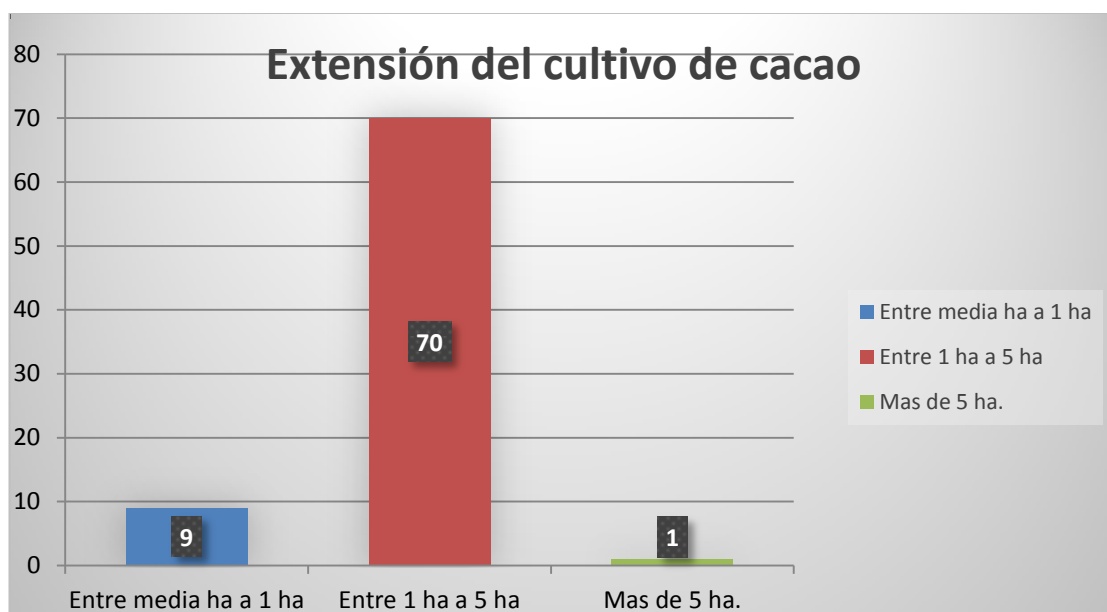


Gráfico N° 12 Extensión de terreno dedicado al cacao

Fuente: Tabla N° 10

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Entre media ha a 1 ha con el 11%, entre 1 ha a 5 ha con el 88% y más de 5 ha con el 1%.

Los productores que se dedican a cultivar el cacao tienen destinado entre una ha hasta cinco hectáreas para dicho cultivo.

4.- ¿Cuál es la modalidad de la tenencia de la tierra?

Tabla N° 9 Tenencia de tierra

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Privado	80	100%
Comunal / Global	0	0%
Total	80	100%

Fuente: Tenencia de tierra

Elaborado por: El Autor

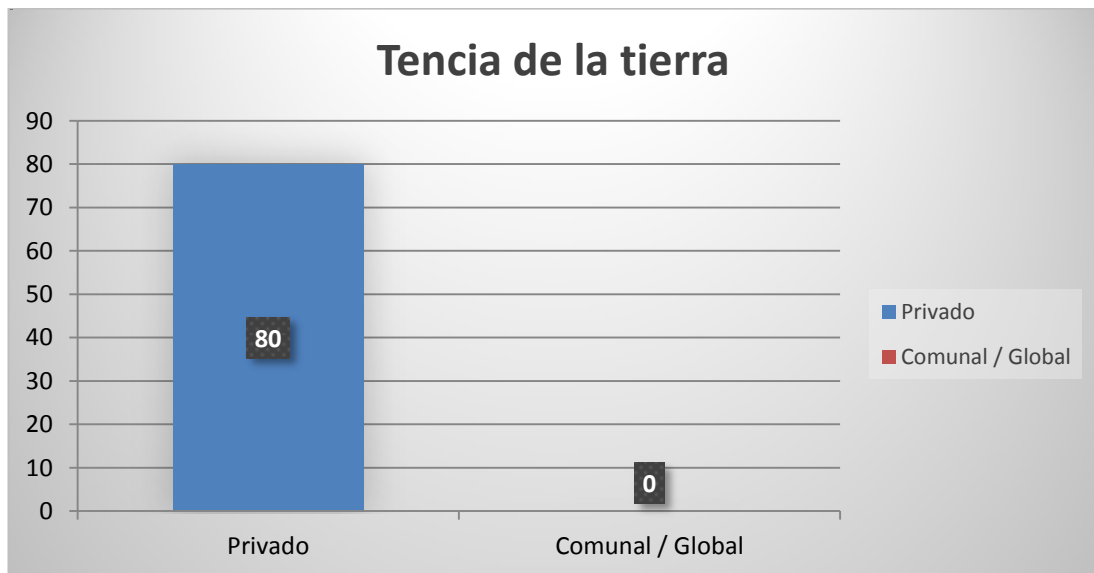


Gráfico N° 13 Tenencia de tierra

Fuente: Tabla N° 11

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 100% privado.

Todos los encuestados manifiestan que la tenencia de sus tierras es de manera privada.

5.- ¿Tiene servicio de agua potable / entubada en la finca?

Tabla N° 10 Servicio de agua potable

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	32	40%
No	48	60%
Total	80	100%

Fuente: Servicio de agua potable

Elaborado por: El Autor

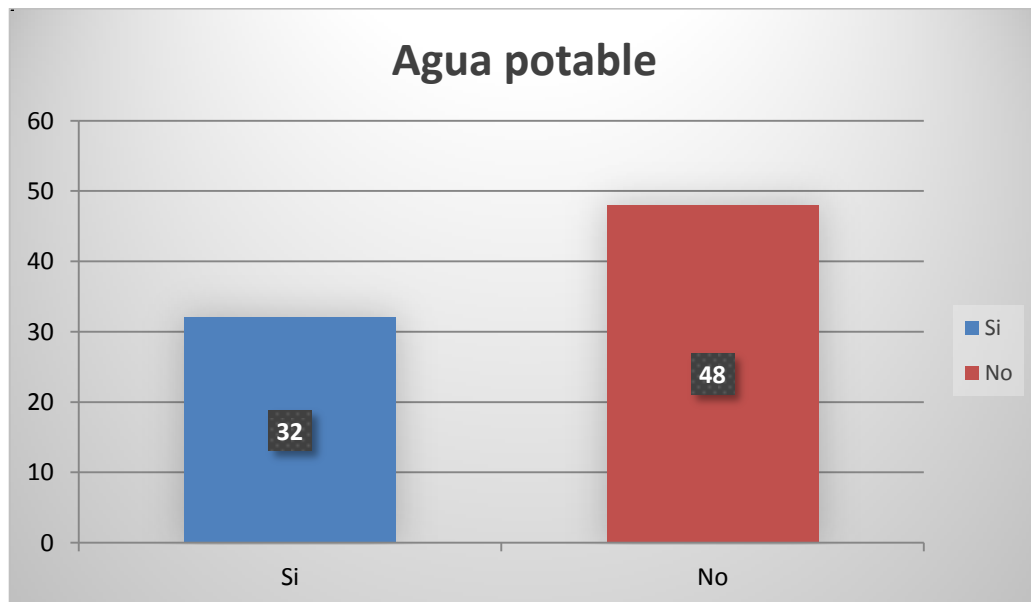


Gráfico N° 14 Servicio de agua potable

Fuente: Tabla N° 12

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 40% si y no con el 60%.

De acuerdo a esta pregunta los productores manifestaron que no cuentan con el servicio del agua potable o agua entubada.

6.- ¿Vive en la finca?

Tabla N° 11 Viven en la finca

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	30	38%
No	50	62%
Total	80	100%

Fuente: Viven en la finca

Elaborado por: El Autor

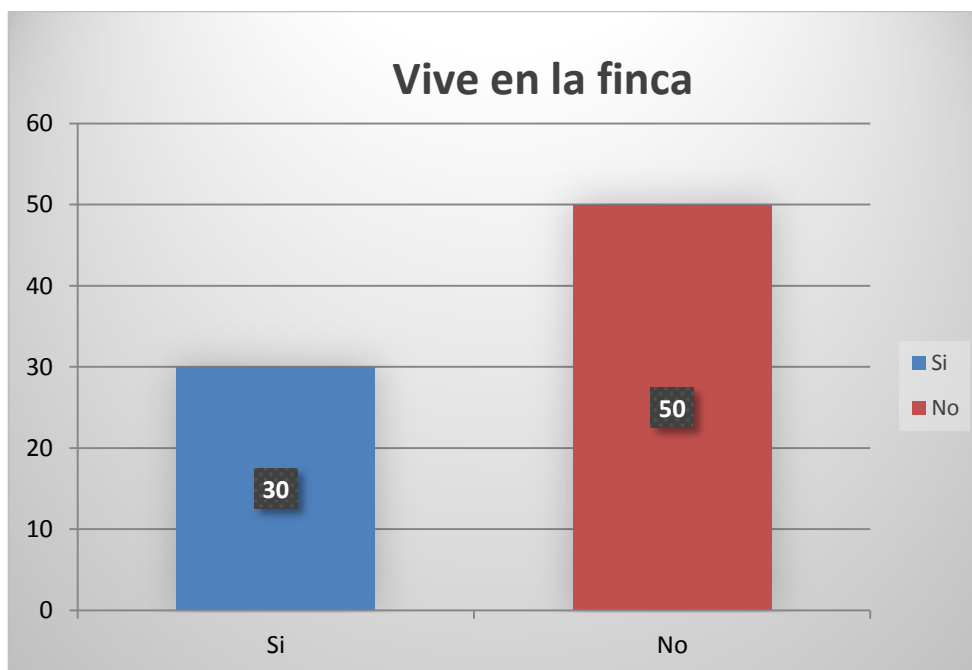


Gráfico N° 15 Viven en la finca

Fuente: Tabla N° 13

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Con el 38% si y el 63% no.

Los productores no viven en la finca la mayoría lo utilizan para cultivar nada más y su vivienda en otro lugar, solo unos pocos dicen vivir en ella.

7.- ¿Además de actividades agrícolas cual es la cantidad de producción pecuaria en su finca?

Tabla N° 12 Actividades agrícolas y producción pecuaria en su finca

Alternativa		Frecuencia
Pollos	30 Unidades	28
	50 Unidades	21
	100 Unidades	12
	250 Unidades	0
Cuyes	50 Unidades	25
	100 Unidades	11
	250 Unidades	0
Caballos	1 Unidades	18
	2 Unidades	0
	3 Unidades	8
	5 Unidades	10
	10 Unidades	0
Porcinos	1 Unidades	0
	2 Unidades	29
	3 Unidades	0
	5 Unidades	0
	10 Unidades	8
	20 Unidades	10
	40 Unidades	2
Patos / gansos	5 Unidades	0
	10 Unidades	18
		0
Peces	100 Unidades	0
	250 Unidades	0
	500 Unidades	0
	1000 Unidades	0
	2000 Unidades	0

Fuente: Actividades agrícolas y producción pecuaria en su finca

Elaborado por: El Autor

8.- Además del cacao con que cultivos usted aprovecha la superficie de su finca

Tabla N° 13 Otras actividades productivas de la finca

	Alternativa	Frecuencia
Yuca	Solar	45
	Media Ha	8
	1 Ha	10
	Más de 1 Ha	0
Caña de Azúcar	Solar	22
	Media Ha	18
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	0
Chonta	Solar	43
	Media Ha	0
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	0
Cítricos	Solar	41
	Media Ha	8
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	0
Papaya	Solar	22
	Media Ha	8
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	0
Café	Solar	0
	Media Ha	0
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	0
Naranjilla	Solar	11
	Media Ha	8
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	0

Maní	Solar	0
	Media Ha	0
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	0
Papa China	Solar	19
	Media Ha	18
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	0
Maíz	Solar	15
	Media Ha	19
	1 Ha	1
	Más de 1 Ha	0
Plátano	Solar	33
	Media Ha	11
	1 Ha	19
	Más de 1 Ha	0
Otros	Solar	0
	Media Ha	0
	1 Ha	0
	Más de 1 Ha	10

Fuente: Otras actividades productivas de la finca

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

La mayoría de agricultores encuestados trabajan con polos y cuyes, los demás lo hacen con otras especies de animales

En cuanto a las huertas el agricultor trabaja más con yuca y cítricos en gran medida, y con el resto de especies una parte mínima

9.- Cuales son los costos generados para la siembra del cacao

Tabla N° 14 Costo de siembra

Alternativa		Frecuencia
Preparación de Tierra	\$. 100	35
	\$. 200	30
	\$. 225	1
	\$. 300	1
	\$. 400	4
Semilla / planta	\$. 100	1
	\$. 250	1
	\$. 500	0
	\$. 700	43
	\$. 2000	18
	\$. 3000	8
Abonos	\$. 40	28
	\$. 50	21
	\$. 100	9
	\$. 200	9
	\$. 300	0
	\$. 500	0

Fuente: Costo de siembra

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Se utiliza para la preparación de la tierra, entre 100 y 200 dólares aproximadamente; en semillas o plantas se gasta aproximadamente entre 700 a 3000 dólares y para los abonos se utilizan 40 a 200 dólares por siembra.

Esto muestra un rango amplio en los costos de siembra, se considera la extensión y el tipo de siembra que realiza cada cacaotero.

10.- ¿Cuáles son los costos generados para el mantenimiento del cultivo del cacao al año?

Tabla N° 15 Gastos generado para el mantenimiento de la plantación

Alternativa		Frecuencia
Abono	\$. 40	27
	\$. 50	19
	\$. 80	15
	\$. 100	2
	\$. 300	2
Trabajo	\$. 30	2
	\$. 50	2
	\$. 100	45
	\$. 500	5

Fuente: Gastos generado para el mantenimiento de la plantación

Elaborado por: El Autor

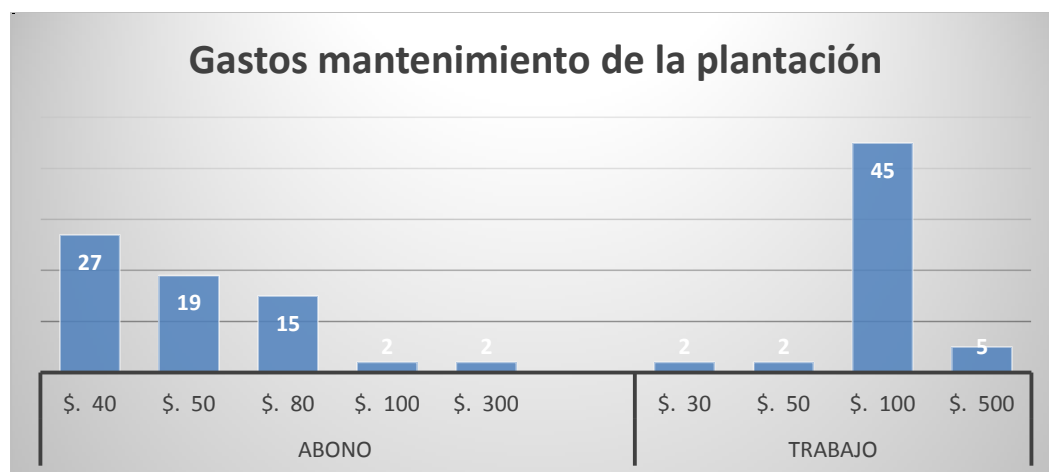


Gráfico N° 16 Gastos generado para el mantenimiento de la plantación

Fuente: Tabla N° 17

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación Abono, \$. 40 con el 193%, \$. 50 con el 136%, \$. 80 con el 107%, \$. 100 con el 14% y \$. 300 con el 14%. Trabajo, \$. 30 con el 14%, \$. 50 con el 14%, \$. 100 con el 321% y \$. 500 con el 36%.

11-. ¿Cuáles son los costos para la cosecha de cacao?

Tabla N° 16 Costo por la cosecha del cacao

	Alternativa	Frecuencia
Trabajo	25 USD	2
	40 USD	27
	50 USD	30
	80 USD	8
	100 USD	9
	500 USD	4
Número de trabajadores	un trabajador	8
	dos trabajadores	24
	tres trabajadores	30
	cuatro trabajadores	10

Fuente: Costo por la cosecha del cacao

Elaborado por: El Autor

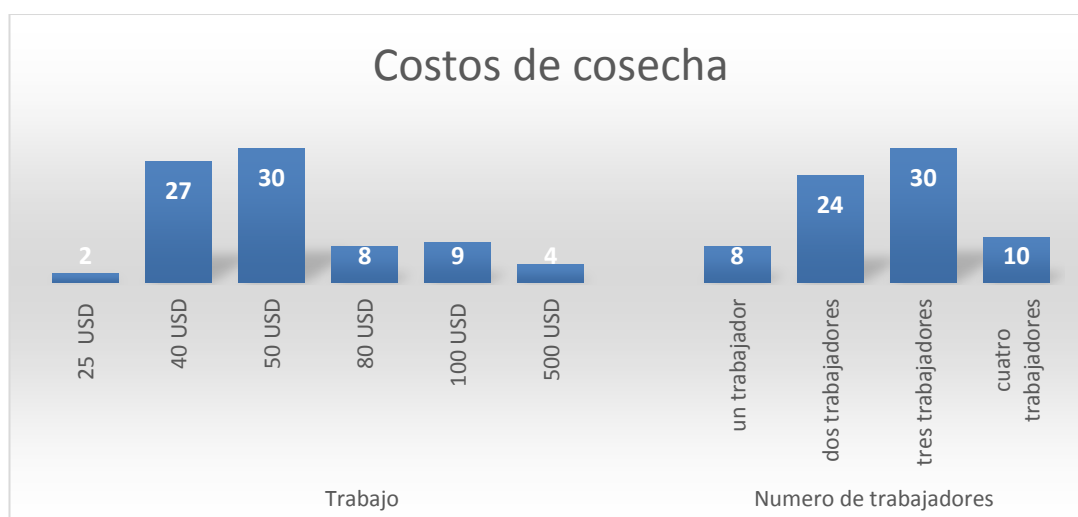


Gráfico N° 17 Costo por la cosecha del cacao

Fuente: Tabla N° 18

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación.- Los costos con relación al trabajo va desde: 25 USD con el 14%, 40 USD con el 193%, 50 USD con el 214%, 80 USD con el 57%, 100 USD con el 64% y 500 USD con el 29%. Número de trabajadores, un trabajador, con el 57%, dos trabajadores con el 171%, tres trabajadores con el 214% y cuatro trabajadores con el 71%.

12-. ¿Cuál es el volumen de venta de cacao al año?

Tabla N° 17 Volumen de venta de cacao al año

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Libras	1	1%
Quintales	79	99%
Sacos	0	0%
Total	80	100%

Fuente: Volumen de venta de cacao al año

Elaborado por: El Autor

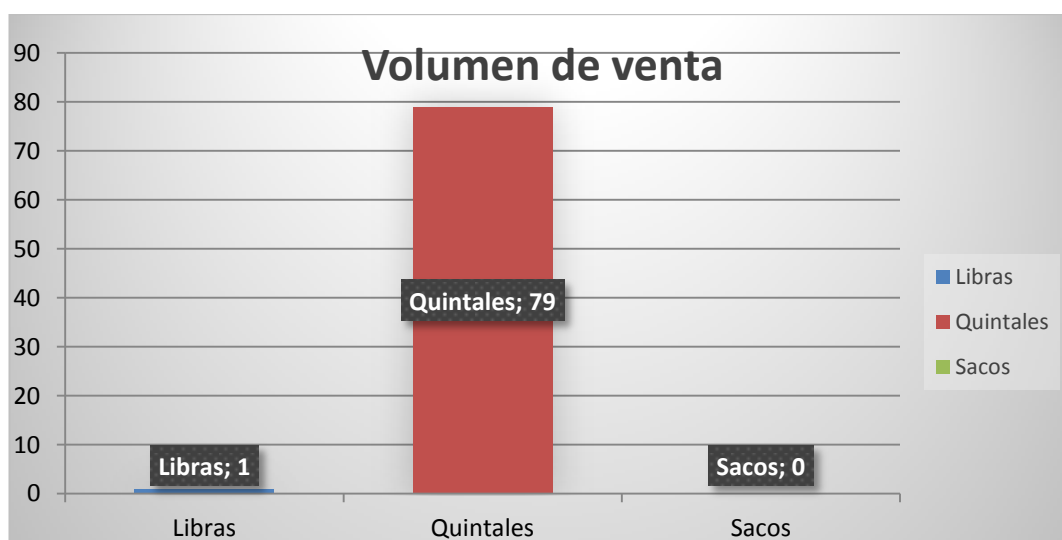


Gráfico N° 18 Volumen de venta de cacao al año

Fuente: Tabla N° 19

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Libras con el 1% y quintales con el 99%.

Los productores manifestaron que el volumen de venta que realizan durante el año lo realizan por quintales.

13-. ¿Cuál es el rendimiento por hectárea en su terreno, cuanto cosecha al año?

Tabla N° 18 Rendimiento por hectárea

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
3 qq	1	7%
4 qq	1	7%
5 qq	1	7%
8 qq	1	7%
10 qq	2	14%
15 qq	1	7%
18 qq	1	7%
20 qq	1	7%
30 qq	2	14%
48 qq	1	7%
120 qq	1	7%
No contesta	1	7%
Total		100%

Fuente: Rendimiento por hectárea

Elaborado por: El Autor

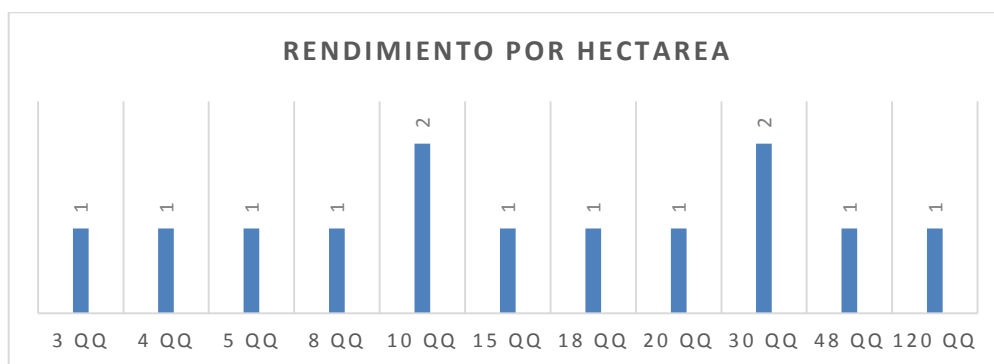


Gráfico N° 19 Rendimiento por hectárea

Fuente: Tabla N° 20

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

3 qq con él con el 7%, 4qq con el 7%, 5qq con el 7%, 8qq con el 7%, 10qq con el 14%, 15qq con el 7%, 18 qq con el 7%, 20qq con el 7%, 30qq con el 14%, 48qq con el 7% y no contesta un 7%.

Los productores que más rendimiento obtienes son los de 10qq y 30qq que en el año logran cosechar.

14-. ¿Con que frecuencia cosecha y vende su producto?

Tabla N° 19 Frecuencia de cosecha y venta del producto

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Semanal	13	16%
Mensual	47	59%
Solo en época de cosecha	20	25%
Total	80	100%

Fuente: Frecuencia de cosecha y venta del producto

Elaborado por: El Autor

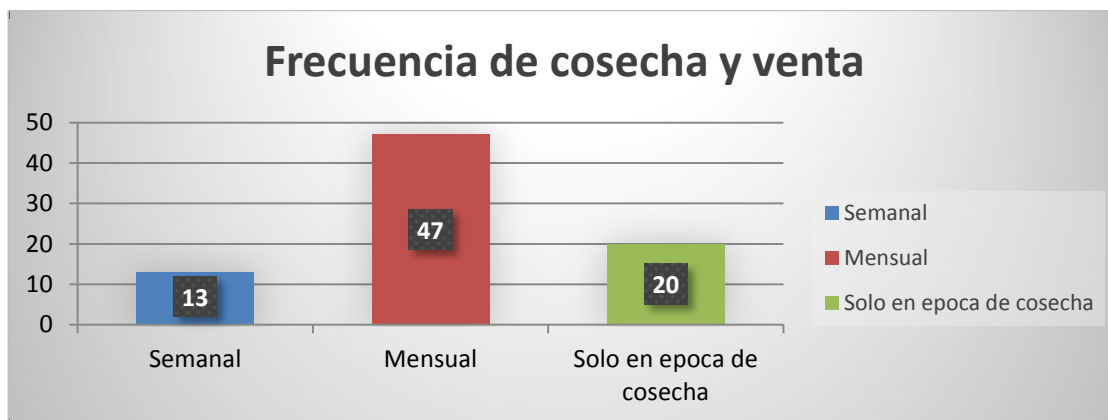


Gráfico N° 20 Frecuencia de cosecha y venta del producto

Fuente: Tabla N° 21

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Semanal con el 16%, mensual con el 59% y en época de cosecha con el 25%.

Los productores manifiestan que la cosecha lo realizan solo cuando es tiempo y de cosecha es decir mensual la venta de la misma manera.

15-. ¿Qué cantidad de cacao tiene disponible para la venta?

Tabla N° 20 Cacao disponible para la venta

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Libras	13	16%
Quintales	66	83%
Sacos	1	1%
Total	80	100%

Fuente: Cacao disponible para la venta

Elaborado por: El Autor



Gráfico N° 21 Cacao disponible para la venta

Fuente: Tabla N° 22

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Libras con el 16%, quintales con el 83% y sacos con el 1%.

De acuerdo a los datos obtenidos se puede ver claramente que los productores venden el cacao por quintales la mayoría.

16-. ¿A qué precio vende el producto ya sea en baba o en seco?

Tabla N° 21 Precio de venta de cacao en baba o seco

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Libra	6,1	44%
Quintal	1,2	9%
Saco	0	0%
Libra	12,95	93%
Quintal	53	379%
Saco	0	0%

Fuente: Precio de venta de cacao en baba o seco

Elaborado por: El Autor

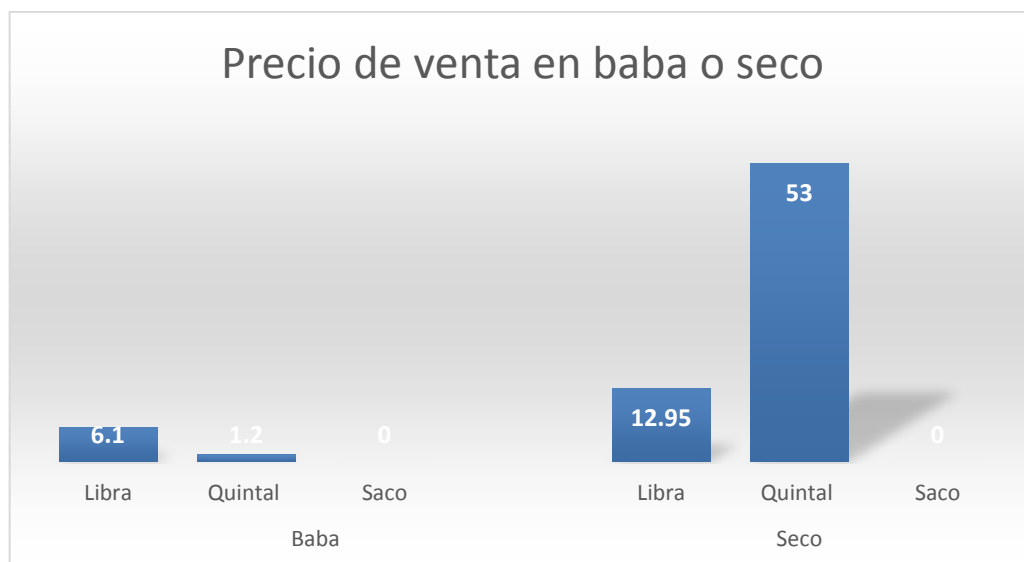


Gráfico N° 22 Precio de venta de cacao en baba o seco

Fuente: Tabla N° 23

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Baba libra con el 44%, quintal con el 9%, Seco por libra con el 93% y quintal 379%.

Como podemos observar el precio de venta

Información socioeconómica

17.- Uso de vivienda

Tabla N° 22 Uso de vivienda

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sólo vivienda	69	86%
Vivienda y otra actividad productiva asociada	11	14%
Total	80	100%

Fuente: Precio de venta de cacao en baba o seco

Elaborado por: El Autor



Gráfico N° 23 Uso de vivienda

Fuente: Tabla N° 24

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Solo vivienda 86%, Vivienda y otra actividad productiva asociada. 14%

El productor dice que la mayor parte de la vivienda utiliza para la preparación y distribución del cacao, y que una pequeña parte lo utiliza para otras actividades.

18.- Tiempo que viven en la casa

Tabla N° 23 Tiempo que viven en la casa

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
5 Años	23	29%
8 Años	11	14%
10 Años	1	1%
20 Años	29	36%
35 Años	12	15%
40 Años	4	5%
TOTAL	80	100%

Fuente: Tiempo que vive en la casa

Elaborado por: El Autor

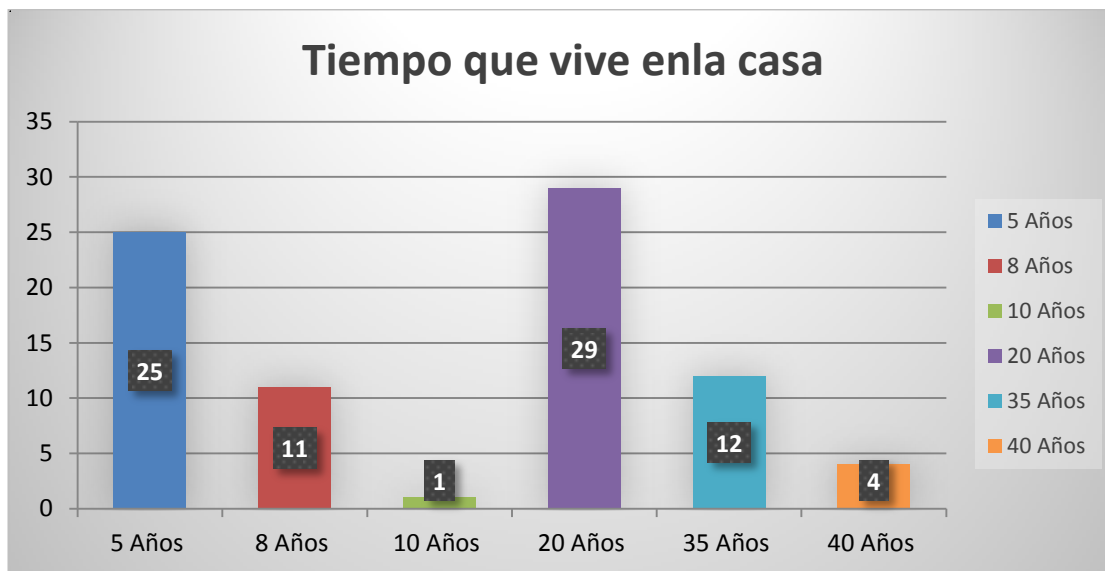


Gráfico N° 24 Tiempo que viven en la casa

Fuente: Tabla N° 25

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

5 años 44%, 8 años 19%, 10 años 2%, 20 años 51%, 35 años 21%, 40 años 7%.

Los productores informan que viven en sus casas entre 20 y 40 años que dan el 25% cada uno dando un valor más alto que los demás productores que viven entre 5, 8, 10 y 35 años

19.- Tenencia de la vivienda

Tabla N° 24 Tenencia de la vivienda

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Propia	80	100%
Alquilada	0	0%
Total	80	100%

Fuente: Tenencia de la vivienda

Elaborado por: El Autor

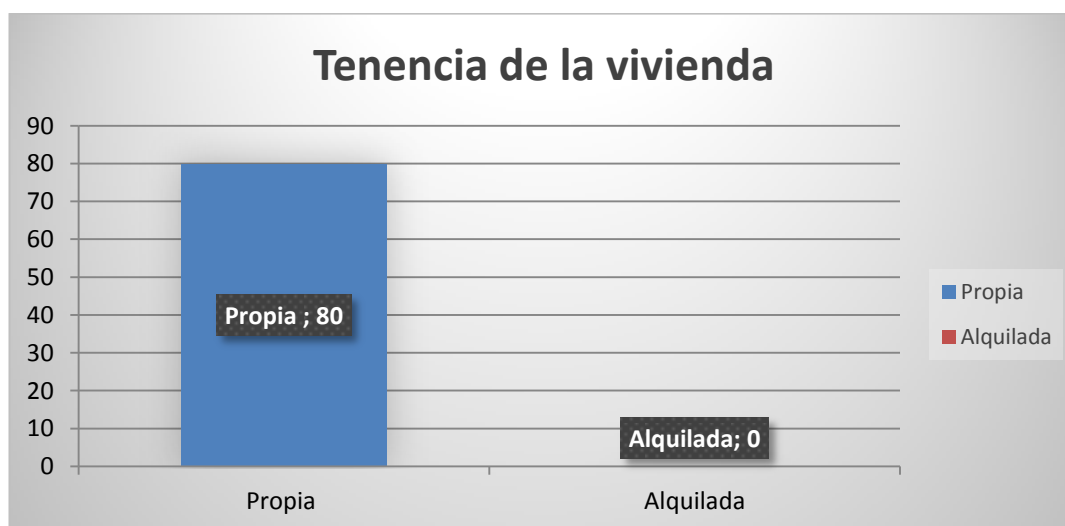


Gráfico N° 25 Tenencia de la vivienda

Fuente: Tabla N° 26

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

100% Propia, 0% Alquilada.

La vivienda de los productores es propia la misma que minimiza el gasto por arriendo convirtiendo ese valor en utilidad para otros gastos.

20.- Material predominante en la casa

Tabla N° 25 Material predominante de la casa

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Madera	71	89%
Ladrillo bloque	9	11%
Total	80	100%

Fuente: Material predominante de la casa

Elaborado por: El Autor

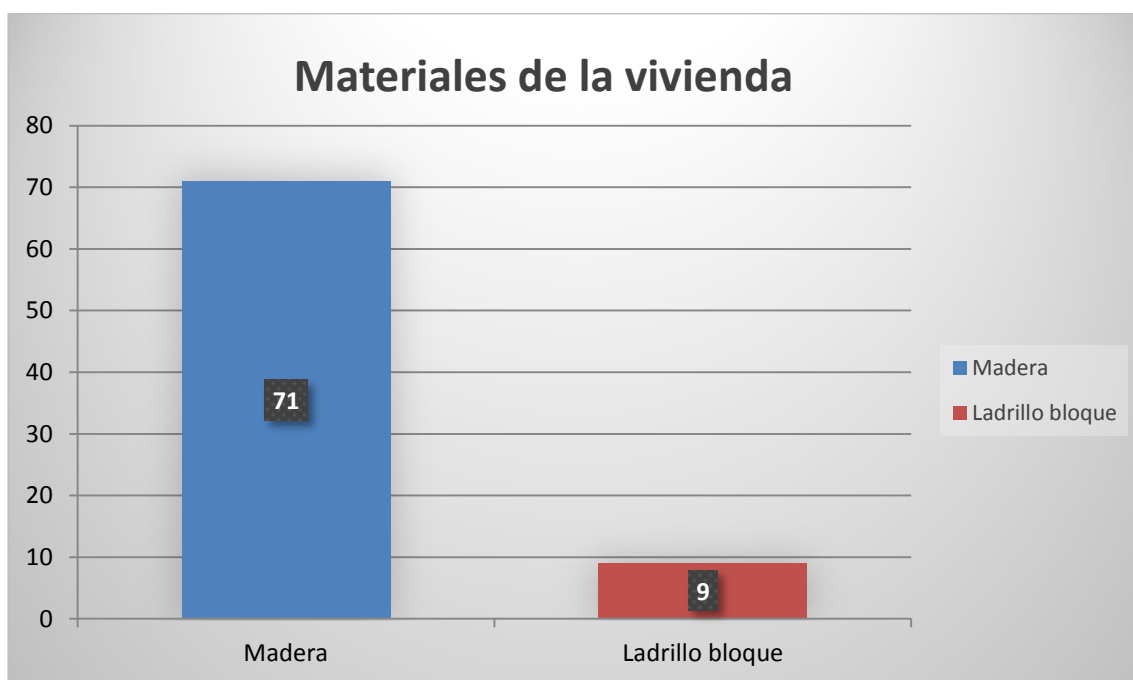


Gráfico N° 26 Material predominante de la casa

Fuente: Tabla N° 27

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

Madera con el 71% y Ladrillo/bloque con el 11%.

Los productores manifiestan que sus viviendas son la mayoría son construidas de madera.

21.- Posee energía eléctrica

Tabla N° 26 Posee energía eléctrica

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	80	571%
No	0	0%
\$. 2	1	7%
\$. 5	40	286%
\$. 8	12	86%
\$. 10	25	179%
\$. 12	1	7%
\$. 25	1	7%

Fuente: Posee energía eléctrica

Elaborado por: El Autor

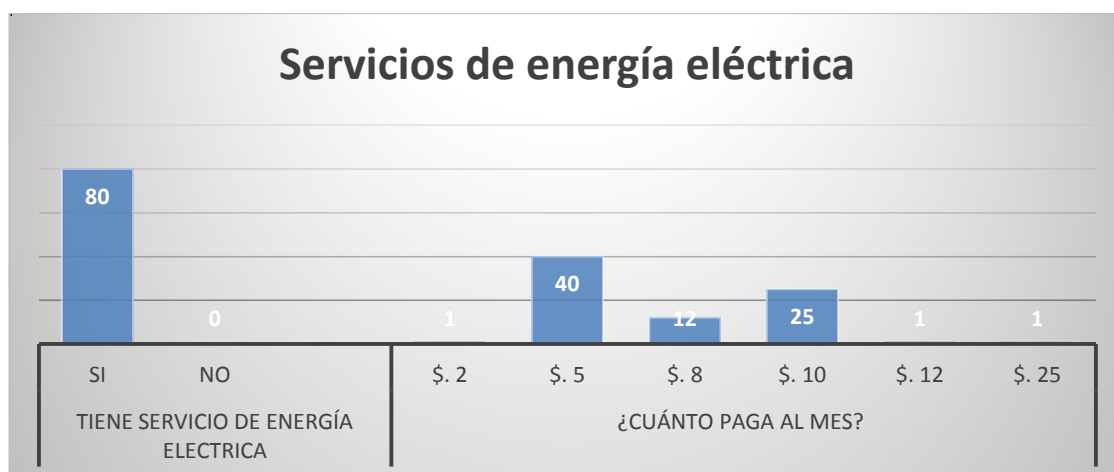


Gráfico N° 27 Posee energía eléctrica

Fuente: Tabla N° 28

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

571% Tiene servicio de energía eléctrica, el 7% paga 2,00; el 286% paga 5,00; el 86% paga 8,00; el 179% paga 10,00; el 7% paga 12,00; el 7% paga 25,00

Como podemos ver los productores tienen este beneficio el mismo que les ayuda en sus labores tanto de trabajo como de vivienda y el costo por mes varía desde 2,00 dólares a 25,00 dólares.

22.- Tiene servicio de agua potable

Tabla N° 27 Servicio de agua potable

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	53	379%
No	27	193%
\$. 1	1	7%
\$. 2	2	14%
\$. 3,5	2	14%
\$. 5	42	300%
\$. 7	9	64%

Fuente: Servicio de agua potable

Elaborado por: El Autor

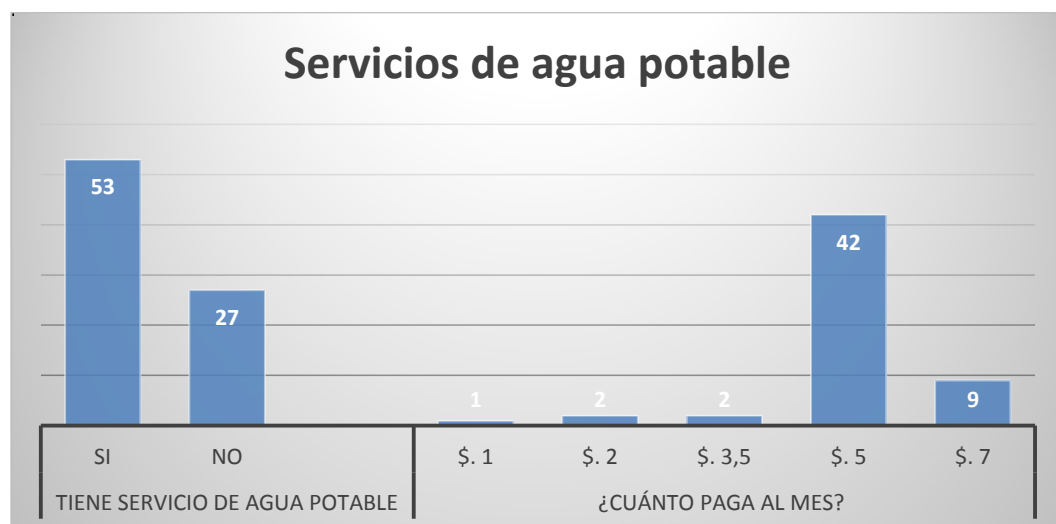


Gráfico N° 28 Servicio de agua potable

Fuente: Tabla N° 29

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 193% si, 1 379% no el 7% paga 1,00; el 14% paga 2,00; el 14% paga 3,50; el 300% paga 5,00; el 64% paga 7,00

Un porcentaje mayor cuentan con el servicio de agua potable el mismo que les ayuda a mantener su salud, el valor que más viene cancelando es de 5.00

23.- Tiene servicio de alcantarillado

Tabla N° 28 Servicio de alcantarillado

Alternativa		Frecuencia
Servicio de alcantarillado	Si	27
	No	53
¿Cuánto paga al mes?	\$. 0,5	5
	\$. 0,9	3
	\$. 1	1

Fuente: Servicio de alcantarillado

Elaborado por: El Autor

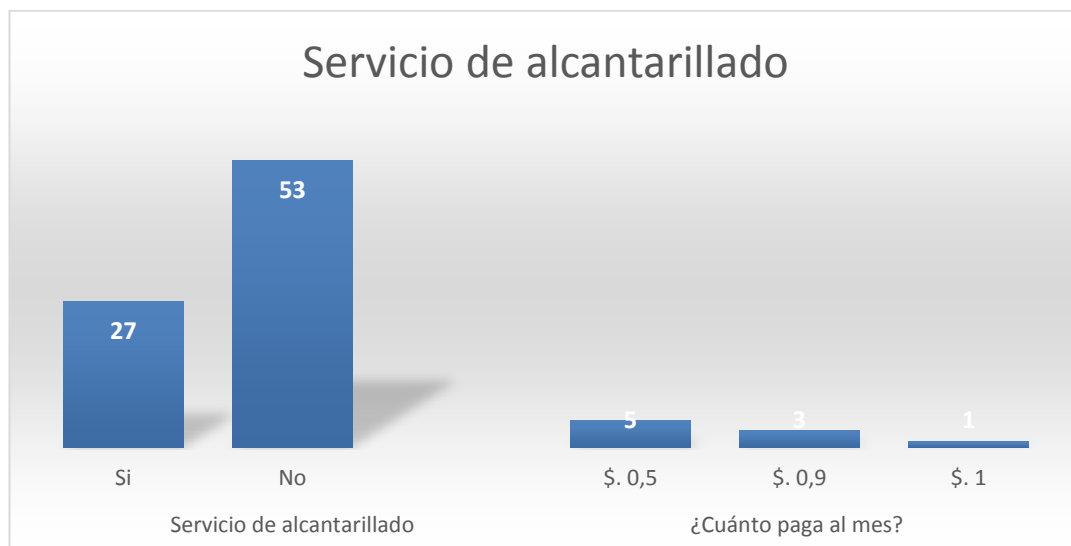


Gráfico N° 29 Servicio de alcantarillado

Fuente: Tabla N° 30

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 193% si tiene servicio de alcantarillado, el 379% no tiene servicio de alcantarillado.

El 36% paga 0,50; el 21% paga 0,90; el 7% paga 1,00. Los mismos que pagan un valor entre 0,50 a 1,00 dólar. El servicio de alcantarillado ayuda a deshacerse de las aguas servidas las mismas que va a un lugar seguro donde puedan ser tratadas, así manteniendo a los productores libres de enfermedades.

24.- Posee pozo séptico/Letrina/Otro

Tabla N° 29 Posee pozo séptico/Letrina/Otros

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	80	100%
No	0	0%
Total	80	100%

Fuente: Posee pozo séptico/Letrina/Otros

Elaborado por: El Autor



Gráfico N° 30 Posee pozo séptico/Letrina/Otros

Fuente: Tabla N° 31

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 100% tiene pozo séptico.

Este servicio ayuda a los beneficiarios a ser más ordenados en sus desechos y estar libres de enfermedades que provocan estos residuos.

25.- Tiene servicio telefónico

Tabla N° 30 Servicio telefónico

Alternativa		Frecuencia
Servicio telefónico	Si	50
	No	27
¿Cuánto paga al mes?	No posee teléfono	3
	\$. 10	20
	\$. 15	9
	\$. 20	0
	\$. 30	2
	\$. 35	
	\$. 120	0

Fuente: Servicio telefónico

Elaborado por: El Autor

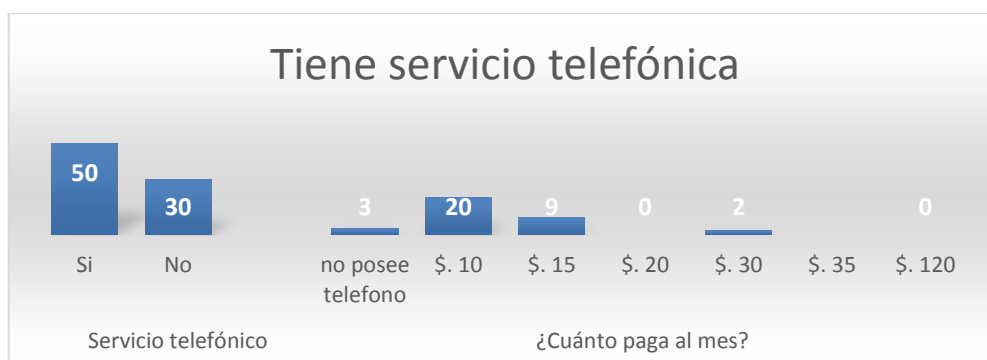


Gráfico N° 31 Servicio telefónico

Fuente: Tabla N° 32

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 357% si tiene servicio telefónico, 214% no tiene servicio telefónico. El 21% no posee teléfono, el 143% paga 10.00, 64% paga 15.00, el 14% paga 30.00. El servicio telefónico ayuda a los productores para que puedan ponerse en contacto con los compradores de dicho producto y de igual manera estar con comunicación con sus seres queridos, este servicio es de gran importancia tanto en el comercio como en el hogar.

26.- ¿Cuántas personas habitan en la vivienda?

Tabla N° 31 Personas que habitan en la vivienda

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
2 personas	4	29%
3 personas	22	157%
4 personas	29	207%
5 personas	9	64%
8 personas	18	129%

Fuente: Personas que habitan en la vivienda

Elaborado por: El Autor

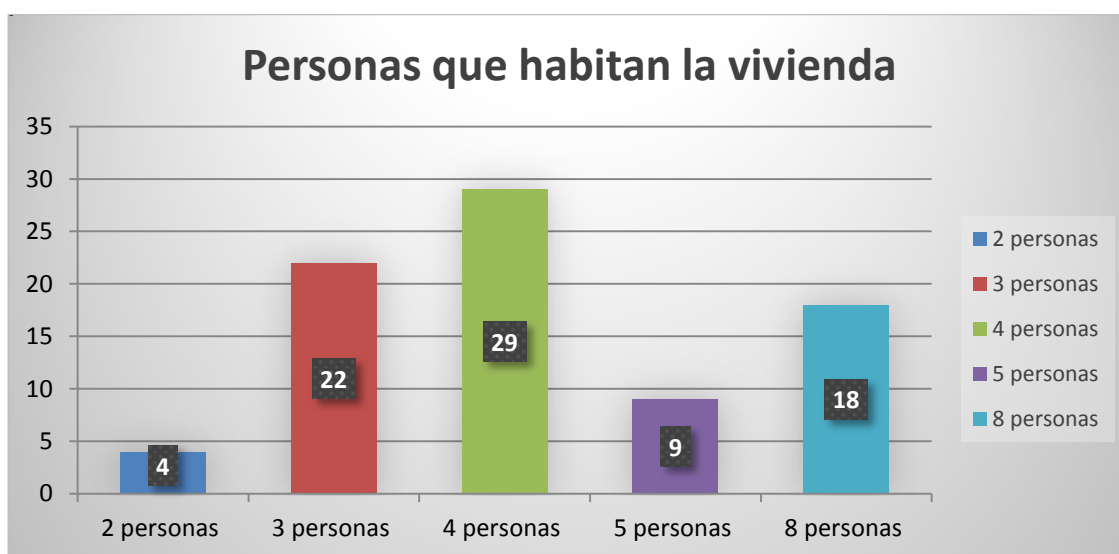


Gráfico N° 32 Personas que habitan en la vivienda

Fuente: Tabla N° 33

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 29% 4 personas, 157% 22 personas, 207% 29 personas, 64% 9 personas, 129% 18 personas

El máximo de personas que habita en una vivienda es de 4 personas.

27.- ¿Cuántas familias viven en la vivienda?

Tabla N° 32 Familias que viven en la familia

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
1 Familia	80	100%
2 Familias	0	0%
Total	80	100%

Fuente: Familias que viven en la familia

Elaborado por: El Autor

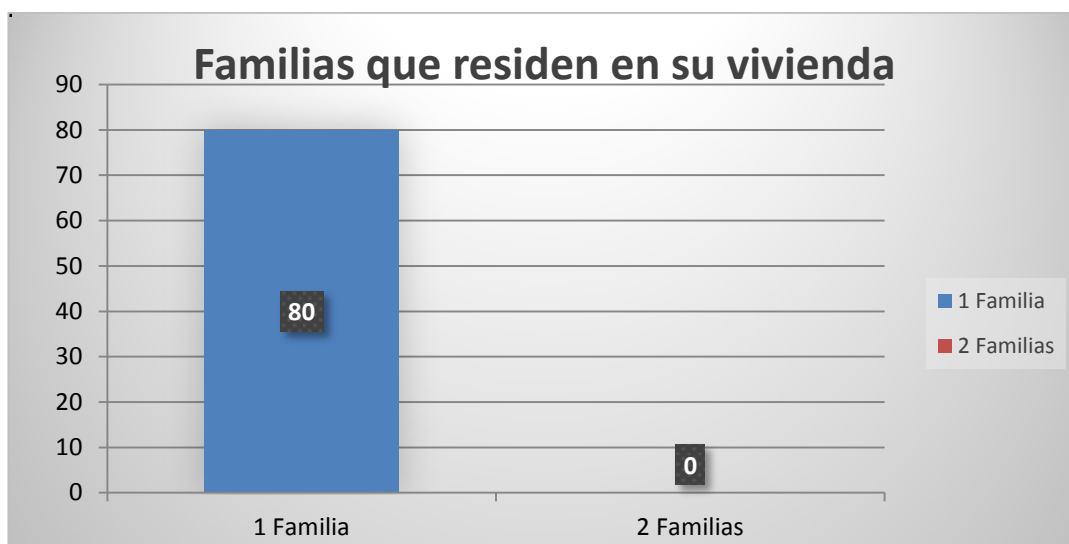


Gráfico N° 33 Familias que viven en la familia

Fuente: Tabla N° 34

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 100% 1 familia.

Cada vivienda cuenta con una familia, el mismo que da a conocer que los gastos son mínimos

28.- ¿Cuántos miembros tiene su familia?

Tabla N° 33 Miembros que tiene su familia

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
2 Miembros	5	6%
3 Miembros	12	15%
4 Miembros	33	41%
6 Miembros	1	1%
7 Miembros	11	14%
8 Miembros	18	23%
Total	80	100%

Fuente: Miembros que tiene su familia

Elaborado por: El Autor

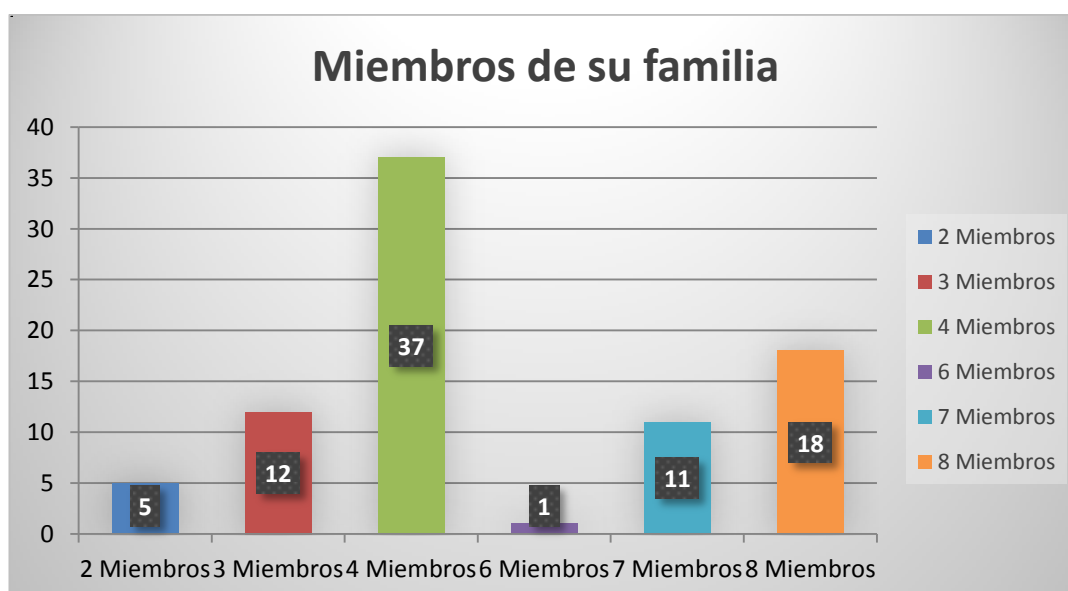


Gráfico N° 34 Miembros que tiene su familia

Fuente: Tabla N° 35

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

2 miembros con el 36%, 3 miembros con el 86%, 4 miembros con el 264%, 6 miembros con el 7%, 7 miembros 79%, 8 miembros con el 129%.

Con relación al número de personas que envíen en esa familia son de 4 miembros.

29.- Número de personas de su familia que actualmente buscan empleo?

Con relación a esta pregunta no se obtuvo ninguna clase de resultados, se considera que ninguna busca empleo o trabajo fuera de su círculo familiar

30.- ¿Cuántas personas trabajan en su familia?

Tabla N° 34 Personas que trabajan en su familia

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
1 Personas	36	45%
2 Personas	22	28%
3 Personas	12	15%
4 Personas	10	13%
	80	100%

Fuente: Personas que trabajan en su familia

Elaborado por: El Autor

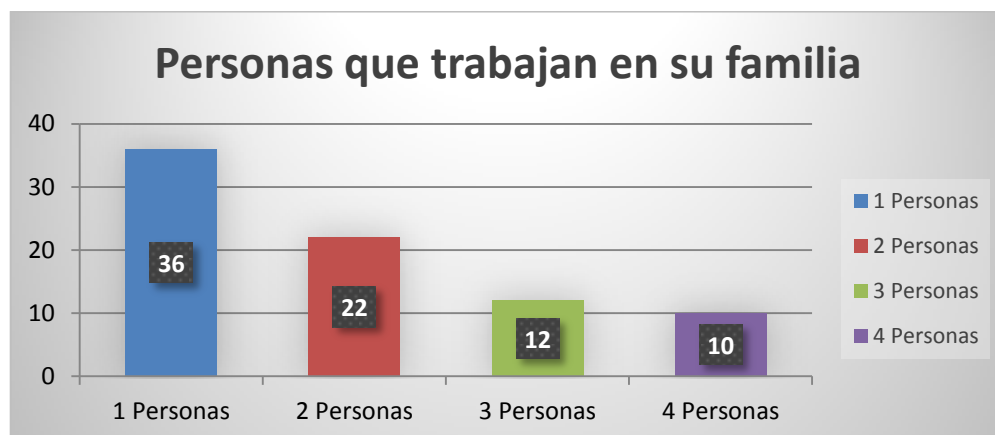


Gráfico N° 35 Personas que trabajan en su familia

Fuente: Tabla N° 37

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 45% 1 persona, 28% 2 personas, 15% 3 personas, 13% 4 personas.

Trabajan de 1 a 4 personas por familia mostrando que la mayoría de los miembros no trabaja y dependen de los que trabajan.

31.- Detallar el salario de los integrantes de la vivienda

Tabla N° 35 Salario de los integrantes de la vivienda

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
\$. 170	1	1%
\$. 350	1	1%
\$. 400	1	1%
\$. 500	18	23%
\$. 600	9	11%
\$. 700	1	1%
\$. 800	28	35%
\$. 1000	1	1%
\$. 1200	18	23%
\$. 1400	1	1%
\$. 1500	1	1%
TOTAL	80	100%

Fuente: Salario de los integrantes de la vivienda

Elaborado por: El Autor

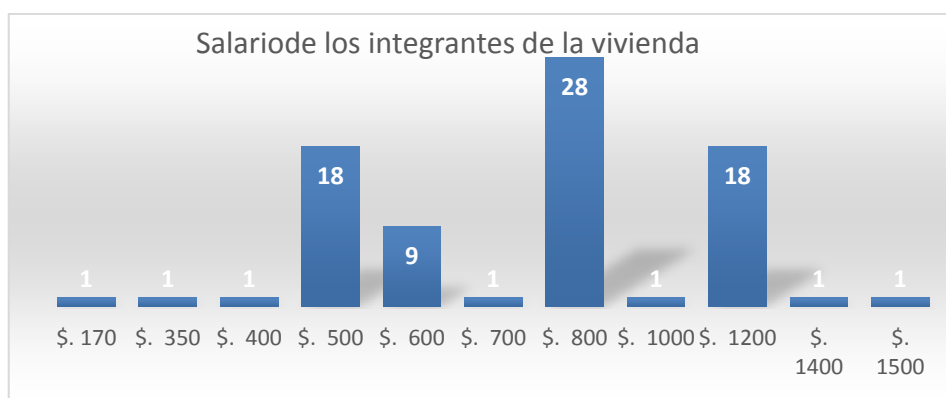


Gráfico N° 36 Salario de los integrantes de la vivienda

Fuente: Tabla N° 38

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

\$. 170 con el 7%, \$ 350 con el 7%, \$.400 con el 7%

El nivel de ingresos de los productores es alto demostrando que la producción del cacao es buena y puede sostener un hogar.

32.- ¿Cuál es la distribución del gasto de la familia? Total anual Familiar

Tabla N° 36 Distribución de gasto-Total anual familiar

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
\$. 118	8	10%
\$. 150	1	1%
\$. 208	2	3%
\$. 254	9	11%
\$. 274	1	1%
\$. 293	9	11%
\$. 360	22	28%
\$. 483	9	11%
\$. 575	18	23%
\$. 800	1	1%
TOTAL	80	100%

Fuente: Distribución de gasto-Total anual familiar

Elaborado por: El Autor

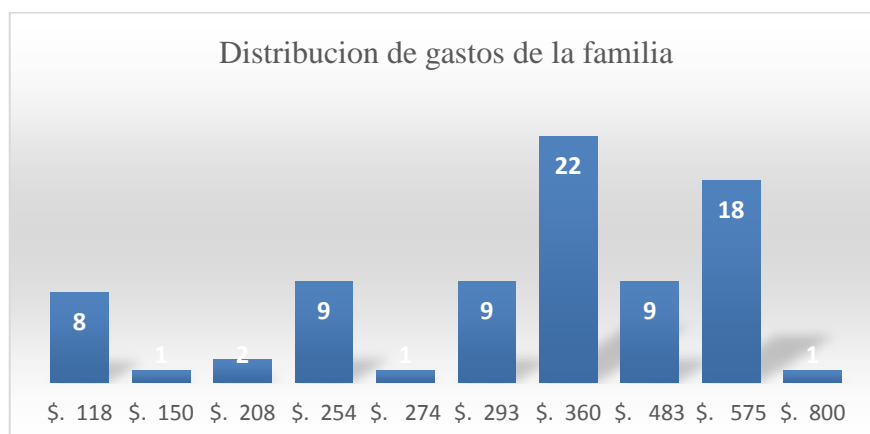


Gráfico N° 37 Distribución de gasto-Total anual familiar

Fuente: Tabla N° 39

Elaborado por: El Autor

Análisis e Interpretación

El 57% tiene un gasto de 118, el 7% tiene un gastos de 150 el 14% tiene un gasto de 208 el 64% tiene un gasto de 254, el 7% tiene un gasto de 274, el 64% tiene un gasto de 293,00; el 193% tiene un gasto de 360, el 64% tiene un gasto de 483, el 157% tiene un gasto de 575, el 7% tiene un gasto de 800.

El nivel de gastos es aceptable comparando al nivel de ingresos de cada productor.

VERIFICACION DE LA HIPOTESIS

FRECUENCIAS OBSERVADAS.

	Tierra	productores	
Producción de cacao	75	56	131
ingresos	53	66	119
	128	122	250

FRECUENCIAS ESPERADAS

Fe1=

$$\frac{128}{250} \times 131 = 67,07$$

$$\frac{128}{250} \times 119 = 60,93$$

Fe2=

$$\frac{131}{250} \times 122 = 63,93$$

$$\frac{122}{250} \times 119 = 58,07$$

Cálculo del Chi-cuadrado

1.- Formulación de la Hipótesis.

Ho: La producción de cacao no incide en la economía de la familia de los agricultores de la parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013

Hi: La producción de cacao incide en la economía de la familia de los agricultores de la parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013

2.- Elección de la prueba estadística.

Chi-cuadrado

3.- Nivel de significancia.

El nivel de significación es del 5% equivalente al 0.05

4.- Distribución muestral

$$Gl = 1$$

Por tanto, con 1 de grado de libertad, tenemos un valor de la tabla estadística de 3.84

5.- Definición de la zona de rechazo.



6.- Cálculo matemático.

$$X^2 = \frac{62,853184}{67,07} + \frac{62,853184}{60,93} + \frac{62,853184}{63,93} + \frac{62,853184}{58,07}$$

$$X^2 = 4,03$$

7.- DECISION.

Como el valor calculado es menor al dado por el cálculo estadístico, es decir que 4.03 es mayor que 3.84, se acepta la hipótesis alterna, la cual dice: La producción de cacao incide en la economía de la familia de los agricultores de la parroquia San José de Morona del cantón Tiwintza de la provincia Morona Santiago en el año 2013.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Los agricultores de la zona en un 71% se dedican a la siembra del cacao, los mismos que cuentan con una finca entre 10 a 100 hectáreas, la mayoría de ellos mantienen una producción media de cacao, es decir cinco hectáreas de producción, algunos agricultores no viven en la finca sus actividades complementarias de la finca son la cría de pollos, porcinos y peces como más representativos, además se completa con el cultivo de yuca, Caña de azúcar, Chonta, Cítricos, Papaya, Naranja, Papa china, Maíz, Plátano, los costos de preparación, siembra, mantenimiento y cosecha de producción de cacao es relativamente alto, la venta del cacao se realiza por quintales, el promedio de rendimiento por hectárea es de quince quintales, cosecha tiene un promedio de 10 meses al año y el precio del cacao se encuentra entre ochenta y ciento veinte dólares el quintal.

El 86% de los agricultores destinan su casa para vivienda y el 34% para vivienda y otras actividades complementarias a la cosecha del cacao utilizando para ello la mayor parte de la vivienda, en algunos casos una pequeña parte lo utiliza para otras actividades, el 29% de personas viven treinta años en esta vivienda, el otro 29% viven 40 años en esta vivienda, el 100% de las personas tienen vivienda propia, el material de la casa es de madera, el 64% de los encuestados tienen servicios de energía eléctrica, agua entubada, teléfono y servicio de alcantarillado, el 100% tienen pozo séptico, en la vivienda habitan un promedio de cinco personas, en el 100% de las viviendas habita una sola familia, el nivel de ingresos de los agricultores es bajo

No se cuenta con una herramienta para generar procesos de mejora en la producción del cacao y la economía familiar para los productores cacaoteros de la Parroquia San José de Morona

Recomendaciones

A las autoridades que tienen que ver con el impulso a la producción cacaotera en la provincia de Morona Santiago (MAGAP, GAD provincial de Morona Santiago), reforzar la producción que tienen los agricultores de la zona estudiada, en los aspectos de utilización de la tierra disponible, incremento del rendimiento por hectárea y mejorar los procesos de control de costos, gastos y precios de la producción del cacao

Al Gobierno Autónomo Provincial y al Gobierno Autónomo local, generar procesos de concentración de la producción cacaotera para mejorar los ingresos de los agricultores en espacios adecuados y no en las viviendas, que se desarrollen proyectos de vivienda con materiales como bloque y ladrillo para evitar la deforestación del entorno, que se incremente la cobertura de los servicios básicos y se inicie proyectos de potabilización del agua de consumo humano.

Se recomienda generar un proceso de fortalecimiento de la cadena de valor del cultivo de cacao mediante la implementación de una Planta procesadora de chocolate en la parroquia San José de morona del cantón Tiwintza de la provincia de Morona Santiago

CAPITULO VI

PROPUESTA

TITULO DE LA PROPUESTA

Implementación de una planta procesadora de productos semi elaborados a base de cacao en la Parroquia San José de Morona.

RESPONSABLE:

Ing. Agro. Edgar Fernando Serrano Zúñiga

Analista de Desarrollo Productivo, Técnico a cargo de la propuesta, capacitado en el manejo del cultivo cacao nacional fino de aroma en la provincia de Morona Santiago desde el año 2005 hasta la fecha.

Equipo de Trabajo:

Ing. Vinicio Guamán. Presidente de la Asociación Agroecológica Morona.

Asociación que lidera procesos de cambio en la comunidad y parroquia de San José de Morona.

Asociación Agroecológica Morona administradora del centro de acopio de cacao ubicado y adquirido por financiamiento de Proyecto FIE 112 “Fortalecimiento de la cadena de valor de cacao en la Parroquia San José de Morona” en el año 2010.

Justificación

El Ecuador es conocido por ser un país eminentemente agrícola, tal es cierto que en la actualidad se puede notar el incremento de plantas alimenticias artesanales en el país, especialmente en la Sierra. No así en la provincia de Morona, en donde se cultiva el cacao a gran escala sin darle un valor agregado. Es por esta razón que se ha optado por estudiar la viabilidad de montar una fábrica procesadora de productos semielaborados en la parroquia San José de Morona. Se ha podido evidenciar que la implementación de la fábrica procesadora de cacao, generará mayores fuentes de empleo, dándole un valor agregado a la fruta.

El presente diseño detalla el esquema de una fábrica procesadora de cacao en la parroquia San José de Morona, provincia de Morona Santiago. A lo largo del estudio se delinearán aquellas fases que involucran la transformación de la fruta en masa, empezando por el secado hasta el atemperado, con el fin de obtener un producto de calidad.

Una de las ventajas primordiales del cacao ecuatoriano es que es reconocido a nivel mundial por sus poderosas características de aroma y color fuertemente consideradas en la elaboración de chocolates finos, revestimientos y coberturas. El país cuenta con sembríos de cacao en doce de las veinticuatro provincias del país.

Por lo tanto es necesario aprovechar al máximo las bondades de este grano.

El cacao representa el tercer rubro de exportación no petrolera del país, con este se produce el chocolate oscuro que posee la mayor demanda en el mundo, además de ser un gran impulsador económico para la realización de actividades principales, como lo son: el turismo, la industria, el comercio y la agricultura.

Actualmente Ecuador elabora licor, manteca, polvo de cacao y chocolates, pero entre todas las exportaciones solo el 10% figuran como productos semi-elaborados, es decir el sector cacaotero demanda de una atención primordial para

elaborar productos que tengan un valor agregado, ya que estos poseen un mayor interés por parte del continente Europeo y Estados Unidos.

“En el caso nuestro, las exportaciones de materia prima tienen cero arancel con o sin preferencia. Sin embargo, la idea es desarrollar valor agregado sobre el cacao, a pesar que los productos semi-elaborados tienen aranceles que van del 7 al 10 por ciento”

Es importante la implementación de una planta procesadora de productos semielaborados a base de cacao debido a que la población de San José de Morona necesita independizarse de actividades tradicionales y generar empleo con una alternativa para mejorar la calidad de vida de los habitantes utilizando la tecnología que cada vez se encuentra más al alcance de todos.

Fundamentación

El cacao es una fruta que crece en climas tanto cálidos como húmedos, este constituye el elemento primordial para la elaboración de bombones, su nombre botánico es *Theobroma cacao*.

La cosecha de la fruta se la realiza a base de machete. Después del desgranaje, las semillas son fermentadas y luego son secadas al sol.

Existen dos tipos de cacao el forastero y criollo. El cacao criollo es de cáscara fina, suave y de bajo aroma, representa el 10% de la producción mundial. El forastero es originario de la alta Amazonia, al contrario del cacao criollo este es de cáscara gruesa y resistente. El cacao híbrido es otra variedad el cual es la mezcla entre el criollo y el forastero, debido a esta fusión obtuvo la robustez del cacao forastero y el delicado sabor del cacao criollo.

Por otro lado también existe el cacao nacional que pertenece a Ecuador de características como lo son de color amarillo cáscara rugosa y surcos bien pronunciados. Entre las enfermedades del cacao se encuentran la mazorca negra, la enfermedad más importante que ataca al cacao, causa hongos y numerosas

pérdidas. Como segundo punto está el mal del machete causado por el hongo *Ceratocystis fimbriata* destruye árboles enteros. Además de los insectos dañinos que atacan los cacaotales, entre ellos los Áfidos que son los insectos pequeños de color oscuro, siempre agrupados en colonias. También se encuentran los llamados chinches, el salivazo llamado así porque ataca a las flores y a los brotes terminales, así como también se presenta el barrenador del tallo y del fruto, los gusanos medidores, crisomélidos que son plagas nocturnas de la hoja tierna, trips, los escolítidos, las larvas joboto que provocan daño a las raíces. Las plagas en los cultivos del cacao son difíciles de combatir sobre todo en los primeros años de sembrado, luego del primer año resulta más fácil el combate de estas plagas.

Para enfrentar la maleza es necesaria la utilización de herbicidas tomando en cuenta que la planta no debe humedecerse sobre todo si esta pequeña todavía. También se debe precautelar el uso de estos herbicidas ya que existen ciertos parámetros para la aplicación de los mismos, como tamaño y edad de las malezas, cuales son las condiciones climáticas en que se encuentran estas, así como también la cantidad de luz que se encuentra en esta. Es muy importante leer las instrucciones de uso y sus posibles peligros tanto para la planta como para el personal.

La fertilización del cacao se lo realiza una vez hecho el hoyo en donde se plantaran aplicando en el fondo el abono, después de tres meses aproximadamente se recomienda aplicar un kg de abono orgánico, luego cuando el árbol haya completado el primer y segundo año se le aplicará 200 gramos de abono completo de 18 – 46 – 0 - 5 (azufre) junto con un abono de magnesio por cada planta. Es importante indicar que cada árbol de cacao necesita de aproximadamente 60 gramos de nitrógeno y suelo debe aplica alrededor de la planta. Del tercer año cumplido en adelante se debe aplicar el fertilizante de acuerdo a un análisis del suelo.

Para podar la planta del cacao se debe empezar por cortar toda madera muerta, analizar la luz que debe recibir el árbol para que realice sus procesos fisiológicos.

La poda regularmente se lo realiza durante los primeros años de vida, luego se lo debe realizar periódicamente a fin de eliminar elementos secos y poco productivos.

En cuanto a la limpieza del suelo en donde se encuentra la planta del cacao, se podría decir que durante el primer año de vida demanda de un mayor costo, se debe intercalar otro tipo de cultivos de ciclo corto como maíz, frijol entre esta plantación ya que no se puede usar herbicidas en esta primera etapa del cultivo. Es necesario mantenerla a sombra porque de esta manera las malas hierbas no podrán crecer, estas se deben eliminar a base de machete para no dañar las raíces del cacao usando otras herramientas como el azadón.

Sin embargo el cacao no es solo una especie de golosina, este fruto tiene muchas propiedades que aportan de manera positiva a nuestra salud. El cacao contiene un elemento natural llamado epicatequina, la cual tiene la facultad de reducir en al menos un 10% el riesgo de cuatro enfermedades, como lo son derrames, ataques cardiacos, cáncer y diabetes. Así como también sube la adrenalina del cuerpo debido a otro componente importante llamado flavonoles el cual puede reducir la sensación de depresión o bajo estado anímico. Por otro lado no solo la fruta es beneficiosa sino también las hojas que se utilizan para tratar el asma, malaria, pulmonía, tos, cólicos, envenenamiento, fracturas y parasitismo. El aceite extraído de la semilla es comúnmente utilizado para aplicar en el tratamiento de heridas, erupciones, quemaduras, dolor de muela, reumas.

En cuanto a las diversas bondades del cacao se encuentra la nutrición que brinda el consumo de esta fruta ya que contiene azúcares, cafeína, oligoelementos, celulosa proteínas entre otras.

Como es de conocimiento público el Ecuador es un país netamente agrícola, y una de las frutas más propias de la zona es el cacao, si hacemos un recordatorio a través de la historia, este grano llevo al desarrollo al país como uno de los

primeros países exportadores de cacao fino de aroma en aquella época denominado “la pepa de oro”, actualmente aporta con el 6% del PIB agrícola.

El cacao se puede exportar de diferentes formas, estos pueden ser: en grano, que es el conocido como CCN-51 el cual es el más conocido y apreciado a nivel mundial por ser fino y de aroma, semi-elaborado es decir, en licor, en masa, en manteca o en polvo, y cacao elaborado es decir en barras de chocolate.

El análisis fisicoquímico que se le practica al cacao se lo realiza con equipos tecnificados o con una simple estufa según la eficiencia y eficacia que se requiera en el proceso. En cuanto al retiro de las impurezas se las realiza comenzando a separar de manera manual las hojas, piedras o frutas que se puedan encontrar para luego pesar una muestra de un kilo de cacao y conocer el porcentaje de impurezas que posee.

Todo el proceso que se sigue desde la cosecha de la fruta, es muy riguroso debido a que se quiere obtener un producto de calidad, empezando por utilizar la variedad más exitosa a nivel mundial, el cacao nacional o también llamado cacao arriba, el cual es el más popular de calidad y mejor pagado en el país. Además es necesario mencionar que el cacao nacional es el más demandado por otros países para transformarlo en barras de chocolate negro, revestimientos y coberturas, la exportación del cacao es uno de los negocios más rentables del país, debido a su alta demanda, es por esto que se busca lograr un aumento en la productividad, ya que esta fruta requiere de técnicas de fertilización nuevas, el cacao necesita tener un porcentaje de humedad del 8% para evitar el surgimiento de moho en el proceso de almacenamiento y así ,mantener la calidad del grano.

Así mismo para el proceso de fermentación es primordial lograr una masa de alta calidad, la cual deberá estar entre el 70 al 80% de habas fermentadas, del 20 al 30% parcialmente pardas y parcialmente purpuras.

Las habas grises deben ser separadas ya que estas le dan un sabor desagradable a la pasta. El análisis sensorial del cacao es un elemento importante para la buena remuneración de la fruta porque es de acuerdo a este análisis que se establece el precio, es decir de acuerdo a sus características organolépticas. Por medio de este análisis también es posible determinar los diversos sabores y aromas, con el tostado y la temperatura del mismo.

En cuanto a la comercialización del cacao se la puede realizar de diversas formas en los países productores de cacao, estos son mediante la junta de comercialización, Caisse de Stabilisation y el libre mercado. La primera se trata de un sistema ejecutado en los países de África como Ghana y Nigeria, este es un organismo estatal el cual maneja una dinámica monopolista en la comercialización de esta fruta.

El precio lo fija la junta para proteger a los productores de futuras variaciones del precio de la fruta a nivel mundial. La segunda forma de comercialización consiste en establecer los precios internos, existe menos intervención por parte del estado, y el producto se traslada por agente privados por la Caisse, se da en los países como Côte d'Ivoire y Camerún. El tercero es casi similar a la Caisse en el aspecto de que no existe intervención directa del estado y los precios se determinan de acuerdo a precios internacionales. El estado solo le corresponde controlar la calidad, y los impuestos.

Para efecto de conocer a los potenciales clientes y sus diversas personalidades, se ha procedido a hacer un análisis de los estereotipos existentes, entre estos se encuentra el tipo de persona que se denomina el realista, este se caracteriza por preferir la utilización de objetos mecánicos ya que poseen la habilidad para hacerlo, gustan del poder y el dinero, por ejemplo los agricultores o arquitectos.

Por otro lado, también existen la personalidad investigativa, aquellos que dominan los cálculos matemáticos, analíticos, científicos, entre ellos figuran los médicos, científicos, profesores de cálculo. No así el tipo de personalidad

analítica, estos incluyen a las personas que tienen el don de ser creativos, de hacer arte, como por ejemplo los músicos, pintores, escritores. También es importante mencionar a aquellas personas que tienen la destreza para interrelacionarse con los demás y que gustan de servir a su entorno, como son los maestros, enfermeros, sacerdotes, etc.

Otro tipo de personalidad muy común e interesante es el tipo empresario, este se caracteriza por poseer mucha aversión al riesgo, que le agrada trazarse metas y hacer todo lo posible por cumplirlas. Entre estos se encuentran los vendedores, gerentes, etc. Que gozan de un espíritu de liderazgo entre su personal. El convencional, es un tipo de personalidad que poseen el espíritu de interacción con los demás el orden y trabajo, por ejemplo las secretarias, contables y oficinistas de este tipo.

Actualmente se vive en una economía tan cambiante, en donde la estabilidad laboral, se ha convertido en una utopía, el empresario el día de hoy es aquella persona que descende de una familia que optó por establecer su propio negocio, antes que ir en busca de una estabilidad laboral, bajo un jefe. Un empresario exitoso, conlleva mucho sacrificio, empezando por alejarse del pesimismo y creer en la actividad que se ha emprendido, este tipo de empresario se rodea de personas iguales o más exitosas que él. Leen libros y alimentan su mente de temas que aporten a la naturaleza de su negocio. Analizan todas las posibilidades de ganar y perder en lo que respecta a una inversión, realizan planes y administran minuciosamente las compras y ventas. Hablando de ventas, ellos son grandes vendedores, desarrollan su negocio con visión hacia la satisfacción de necesidades.

Pero ¿De dónde el empresario adquiere la experiencia necesaria para llevar adelante una empresa?, Pues bien, esta puede provenir de la misma función que desempeña día a día o producto de su estudio académico. Es necesario mencionar que casi el 50% de los problemas que se han generado en la empresa, es debido a la falta de preparación de sus directores o propietarios, jactándose de tener

conocimientos técnicos y que esto sea suficiente para emprender un negocio. En la pequeña y mediana empresa el gerente o propietario, deberán especializarse en alguna área de la empresa sea esta compras, planificación, producción, ventas o financiación. También deberá tener un cierto bagaje técnico de aspectos de dirección de negocios.

Nuestra empresa dedicada a la elaboración de productos semi-elaborados, se distinguirá como una empresa de sociedad anónima. En este tipo de empresa cada titular aportará con el capital social, lo que se traduce en títulos, valores o acciones. Dichas acciones no implican su patrimonio personal de las deudas de la sociedad solamente hasta la cantidad máxima del capital aportado.

Se constituirá por medio de la correspondiente escritura pública, acorde con el artículo 110 del Código de Comercio y su previa suscripción en el Registro Mercantil. La Junta General de accionistas es la encargada de elegir a los administradores de la sociedad en el plazo de dos meses. Así mismo la estructura administrativa se clasifica en varias formas: administrador único, varios administradores, dos administradores conjuntos, un consejo administrativo.

La sociedad anónima posee características como: Limitación de responsabilidad de los socios frente a terceros, división del capital social en acciones, negociabilidad de las participaciones, estructura orgánica personal, existencia bajo una denominación pública.

Los requisitos para constituir una sociedad anónima son los siguientes:

- Poseer un mínimo de socios o accionistas, que suscriban una acción por lo menos.
- Un mínimo de acciones emitidas
- Poseer la escritura constitutiva de la sociedad anónima.

En cuanto a la denominación de la sociedad anónima, debe incluirse la frase “Sociedad Anónima” o su abreviatura.

Pasando a la elaboración de los productos semi elaborados como principal y única actividad de la empresa, es primordial indicar la forma y el uso de técnicas que se aplicaran en la misma.

El cacao que es la base de los productos semi-elaborados, se siembra en superficies selváticas, en el proceso de elaboración hasta convertirlo en un producto comercializable, se empieza por cortar la fruta madura, que se caracteriza por el color y el sonido de la pepa al ser golpeado.

Luego se pasa a la fase de fermentación en la cual se produce el aroma y sabor del cacao, en ese momento se almacena los granos frescos en cajones de 4 a 7 días, en donde intervienen el aire, la temperatura y los microorganismos, el siguiente paso es el lavado, lo cual es opcional dependiendo del tipo de manufactura, aquí se elimina toda la pulpa. Después se seca el cacao crudo que de un 60% de humedad debe bajar a un 7%. Este proceso se lo realiza expandiendo los granos al sol en el suelo o utilizando cámaras de secado de una manera más tecnificada, si se trata de una producción mayor, durante este proceso el cacao adquiere un color marrón o café.

Luego se clasifica el cacao, limpiándolo de los granos malos, logrando así un producto homogéneo de tamaño, esto se lo realiza manualmente o maquinas zarandeadoras. Después se continua con el correspondiente envasado, el cual se lo hace dentro de un saco de yute o papel de 60 kg para luego ser almacenados, separados entre sí por pasillos de un metro de ancho, en un ambiente con determinada temperatura y humedad de almendras que se establece en un 7% y del aire en un 70%, esto evita la proliferación de polillas y moho.

Para la elaboración del chocolate se requiere de los productos semi-elaborados que la empresa va a fabricar, es decir polvo o manteca de cacao con azúcar, luego de acuerdo al tipo de chocolate que se desee producir se le agregaran los ingredientes respectivos, sean estos leche, almendras, frutas, etc.

Si no se desea chocolate sino cacao en polvo desgrasado se debe separar la manteca del cacao en el proceso llamada alcalinización. Por lo consiguiente existen varias etapas para producir el chocolate como lo son: tostado, molienda, mezcla, molido fino, conchado, templado, moldeado y envasado.

El tostado del cacao se lo realiza a temperaturas altas o bajas y el periodo del mismo puede ser corto o prolongado. Desde 110 hasta 150° C de 25 a 50 minutos, esto se lo realiza para que sea más fácil el desprendimiento de la cascara que está adherida a la pepa, luego tanto la cascara como la fruta en si caen a una zaranda donde la cascara es arrastrada por una corriente de aire que separa definitivamente a la cascara de la pepa.

El siguiente paso se trata de la molienda en donde las partículas se reducen a 75 micras y el calor generado a causa de la molienda la fruta pasa a transformarse en el denominado “Licor de cacao”. En esta última etapa el cacao ya se encuentra listo para ser empacado, prensado y separado de la manteca de cacao y utilizarlo como chocolate.

Como se mencionaba anteriormente la alcalinización es una fase donde la pasta de cacao es sometida al proceso de prensado para extraer la manteca de cacao y eliminar la acidez y amargura del cacao, el producto de este proceso es el polvo de cacao que a su vez sirve como base para la preparación de otros productos. Para obtener chocolate con leche se mezclan la pasta y manteca de cacao con azúcar y leche, luego de esto pasa otra vez por el molino. En el molido fino se reducen las partículas a 25 micras debido a las elevadas presiones que ejercen sus rodillos de acero, para luego pasar al proceso de conchado se le llama así ya que se utilizan maquinas denominase conchas en donde se calientan entre 1000 a 6000 kg de masa de chocolate a 80 grados C, durante esta fase se produce el proceso de caramelización, se evapora la humedad y ácidos volátiles que eliminan los sabores indeseados que todavía tiene la masa de chocolate, esta refinación de la masa se la realiza a temperaturas que van desde 50 a 60 grados Centígrados entre 1 a 3 días.

Para la cristalización de la manteca de cacao se pasa a la fase de templado, en cual consiste en la reducción de la temperatura del chocolate, para luego volver a calentar sin sobrepasar los 35 grados C, esto para darle fluidez y no se funda la grasa cristalizada, terminada esta fase se empieza a moldear. En este proceso se vierte el líquido de la masa en moldes con los aderezos que se desee, en túneles a bajas temperaturas para que el chocolate se endurezca, y obtenga las tabletas sólidas.

El producto final se lo transporta a máquinas de embalaje y son envueltos en papel de aluminio, después de realizar el envasado individual en cajas.

Existen cuatro materias primas base que reciben su denominación de acuerdo a su contenido de cacao: Chocolate negro (70% de crema de cacao), Chocolate con leche (leche en polvo, natural o azucarada), chocolate blanco (con leche, azúcar, manteca de cacao), chocolate liquido (se utiliza para hornear).

OBJETIVOS

Objetivo General

Desarrollar la producción agro industrial mediante la implementación de una fábrica de productos semi elaborados a base de cacao para impulsar el desarrollo del sector cacaotero.

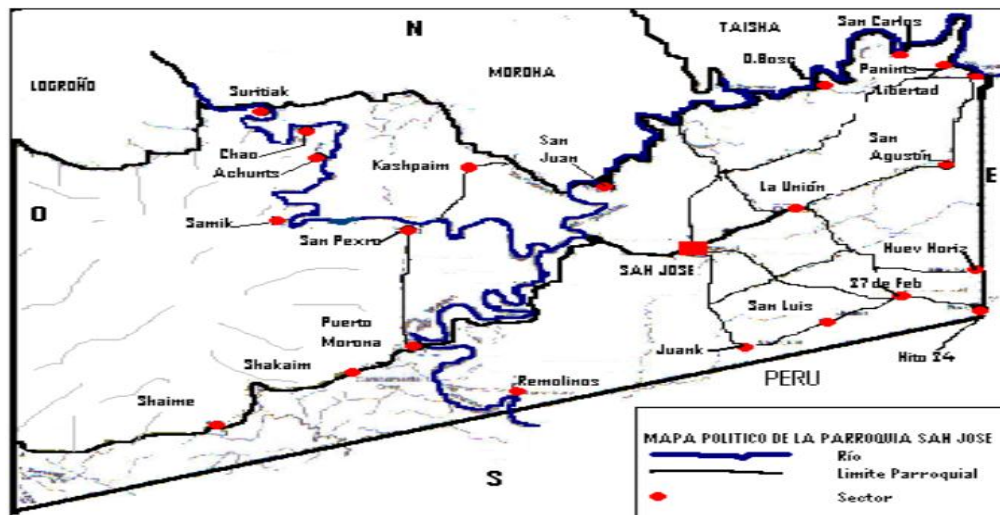
Objetivos Específicos:

- Diseñar la estructura legal y organizacional de la empresa.
- Determinar los gastos para la implementación de la empresa
- Delinear el perfil profesional del personal administrativo y operacional de la empresa.
- Planificar las actividades operativas anuales de la empresa
- Diseñar planes de marketing para publicitar la empresa y sus productos

Ubicación de la Propuesta

La AGROECOLOGICA MORONA es una Asociación dedicada al acopio de cacao y a la elaboración de productos semi-elaborados a base de cacao, su planta se encuentra ubicada en la parroquia San José de Morona a media cuadra de la cabecera parroquial con dirección a la comunidad La Unión, el terreno abarca una extensión 2000 metros cuadrados, posee una vía de acceso de segundo orden. En esta localidad se encuentra el centro de acopio de cacao, el que se encuentra atendiendo los días miércoles, sábado y domingo.

Gráfico N° 38 Ilustración de la Ubicación.



Estudio de Factibilidad

Nombre de la Asociación:

ASOCIACION AGROECOLOGICA MORONA

Razón Social: 1490807132001

Slogan:

“Impulsamos el Desarrollo Rural”

Gráfico N° 39 Logotipo de la empresa



Fuente: Asociación Agroecológica “MORONA”

Misión

Elaborar productos semielaborados de alta calidad a base de cacao para el deleite de los consumidores mejorando continuamente los procesos para consolidar una fuerte relación comercial con nuestros proveedores y clientes.

Visión

Convertirnos en una empresa líder en el mercado de los productos semi elaborados con compromiso de innovación, calidad y prestigio que nos permita proyectarnos en el mercado nacional e internacional como empresa líder en la industria cacaotera.

Principios:

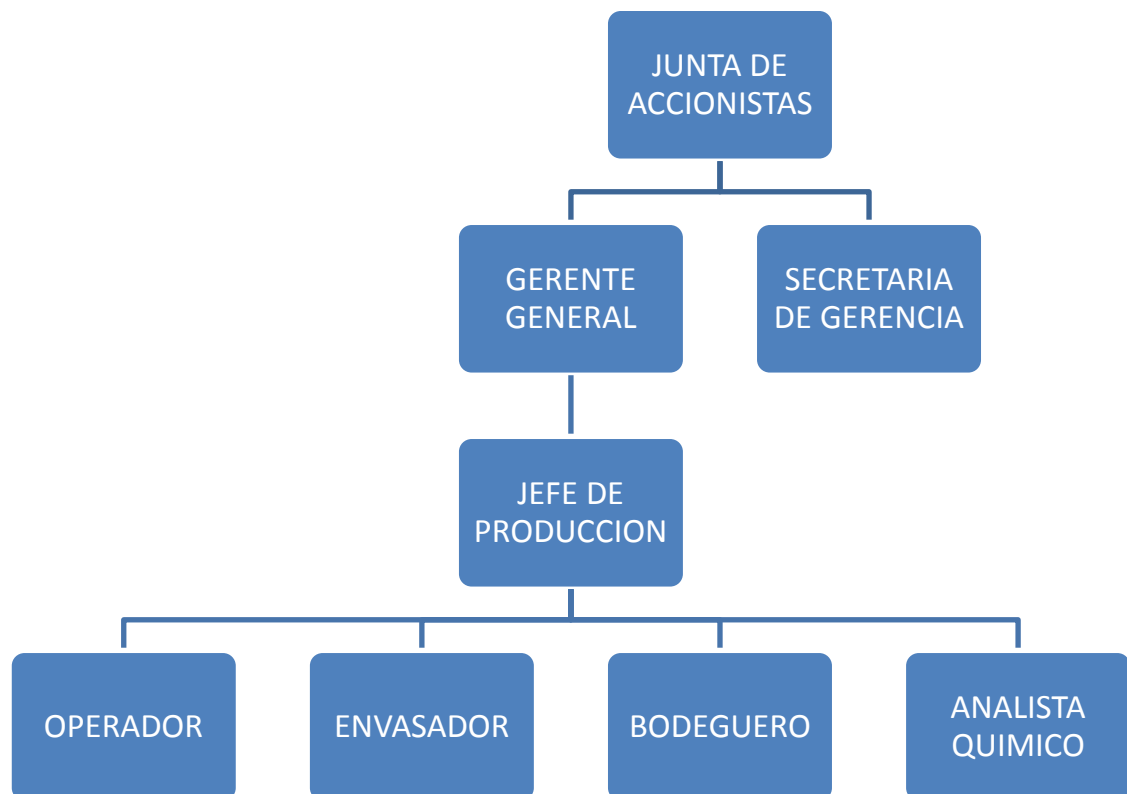
- Honestidad.- Trabajar con una conducta ejemplar y franca sin traicionar los principios de la empresa y la comunidad.

- Respeto.- Nos ganaremos esa dignidad actuando correctamente, manejando una conducta intachable con nuestros colaboradores, proveedores y cliente.

Lealtad.- A nuestros principios y al de nuestros clientes, muy sinceros durante todo nuestro proceso productivo.

- Cordialidad.- Aplicando los principios de mercadotecnia en lo referente a atención al cliente, brindando un trato personalizado y directo con nuestros clientes y colaboradores.
- Responsabilidad.- Cumplidores de los compromisos adquiridos previamente, respetando fecha y características requeridas por los clientes.

Gráfico N° 40 Estructura organizacional.



Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 37 Manual de Funciones

Análisis del Puesto	Funciones Específicas
<p>Junta de accionistas</p> <p>Administrar y fiscalizar a la organización, aceptar o rechazar estrategias financieras, en estos se incluye la entrada de nuevos socios, venta, compra y fusión de la organización, cambios estructurales, institución o destitución de comisiones, presidentes y directivos, reinversiones, movimientos de los fondos, cambios en los estatutos de la sociedad.</p> <p>Perfil:</p> <p>Edad: 30 años</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Designar a los consejeros principales y suplentes del consejo de administración y fijar sus retribuciones • Aprobar el balance general, que irá acompañado del estado de pérdidas y ganancias y de los informes sobre los negocios sociales que sean presentados por el Gerente General y los auditores externos en caso de existir. • Estipular la forma de repartición de los beneficios sociales, tomando en consideración la propuesta realizada por el consejo de administración. • Establecer la amortización de acciones siempre y cuando lo requiera la administración.
<p>Gerente General</p> <p>Liderar la gestión estratégica, dirigiendo y coordinando a las distintas áreas para asegurar la rentabilidad, competitividad, continuidad y sustentabilidad de la empresa, cumpliendo con los lineamientos estratégicos del directorio y las normativas y reglamentos vigentes</p> <p>Perfil:</p> <p>Edad: 30 años</p> <p>Sexo: Indistinto</p> <p>Estado Civil: Indistinto</p> <p>Estudios Profesionales:</p> <p>Ingeniero en Administración de empresas, o carreras afines.</p> <p>Experiencia mínima: 2 años</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Liderar la gestión estratégica • Liderar la formulación y aplicación del plan de negocios • Alinear a las distintas Gerencias • Definir políticas generales de administración • Dirigir y controlar el desempeño de las áreas • Presentar a la Junta de accionistas los estados de situación e información de la marcha de la empresa • Ser el representante de la empresa • Desarrollar y mantener relaciones político-diplomáticas con autoridades y reguladores (Ministerios, Contraloría, etc). • Velar por el respeto de las

	<p>normativas y reglamentos vigentes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actuar en coherencia con los valores organizacionales
<p>Secretaria</p> <p>Organizar y velar por el correcto funcionamiento de la dependencia así como ejecutar las actividades que le correspondan para el cumplimiento de los procedimientos establecidos en la entidad.</p> <p>Perfil</p> <p>Edad: de 25 a 35 años</p> <p>Sexo: Indistinto</p> <p>Estado Civil: Indistinto</p> <p>Estudios Profesionales:</p> <p>Secretario ejecutivo o carreras afines.</p> <p>Experiencia mínima: 2 años</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar archivos • Atención al público • Transcripción y dotación de papelería y útiles para la oficina. • Mantener en orden el archivo de la oficina • Atender las llamadas telefónicas y al público o funcionarios • Proyectar y preparar los convenios de carácter institucional
<p>Jefe de producción</p> <p>Promover e impulsar el desarrollo a través del diseño y ejecución de programas y proyectos encaminados a obtener mejores resultados en los procesos que conlleva a una sana producción en la cadena del producto.</p> <p>Perfil</p> <p>Edad: 35 años</p> <p>Sexo: Indistinto</p> <p>Estado Civil: Indistinto</p> <p>Estudios Formal:</p> <p>Instrucción superior, Ingeniería Industrial, Ingeniero Mecánico, Ingeniero en Alimentos, Administración de empresas o carreras afines</p> <p>Experiencia mínima: 2 años</p> <p>El cargo requiere de una experiencia mínima de tres años en cargos similares.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominio de las técnicas y métodos de producción 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigir la elaboración de programas que fomenten la exportación, encaminados al desarrollo de la importación, con un enfoque social y económico que fortalezca los procesos productivos • Cumplir con los estándares de calidad requeridos por la empresa en cada uno de los procesos y procedimientos. • Promover y participar en la organización de cursos de capacitación, seminarios y conferencias dirigidas a los subordinados. • Operar los programas especiales emergentes, destinados a la mejora continua de los procedimientos dando como resultado, la calidad del producto exportado.

<ul style="list-style-type: none"> • Amplia experiencia en producción y procesamiento de alimentos • Experiencia en el trato y manejo de personal 	
<p>Operador de Maquinaria Operar la maquinaria asignada custodiando la misma para su correcto funcionamiento Perfil Edad: de 20 a 30 años Sexo: Indistinto Estado Civil: Indistinto Estudios Profesionales: Bachiller en cualquier especialidad de preferencia en carreras técnicas industriales. Experiencia mínima: 2 años</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la recepción, preparación de material y despacho de materiales y la respectiva ubicación • Elaborar los cortes de material de acuerdo a los planos de corte que le entregue su superior inmediato • Elaborar los acabados especificados en los materiales transformados, si el cliente así lo ha requerido. • Colaborar en actividades de mantenimiento de la maquinaria asignada • Reportar anomalías detectadas dentro del proceso a su cargo a su jefe inmediato (cuando las detecte) • Poner en marcha o implantar acciones correctivas /preventivas , cuando corresponda • Realizar la manipulación adecuada de materiales
<p>Envasador Planear y coordinar con el área de abastecimiento la adquisición y llegada de envases, cajas, etc. Desarrollar y controlar el presupuesto del área Perfil Edad: de 20 a 30 años Sexo: Indistinto Estado Civil: Indistinto Estudios Profesionales:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar el registro de ingreso y salidas de camiones de proveedores • Envasando, pesando y paletizando producto final • Solicitando el transporte de los envases. • Imprimiendo etiquetas • Limpiando y/o sanitizando las superficies en contacto con el

<p>Bachiller en cualquier especialidad de preferencia en carreras técnicas industriales.</p> <p>Experiencia mínima: 2 años</p>	<p>producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificando el sellado del producto envasado • A la entrada y/o salida de la sala de proceso, lavando, higienizando sus manos y respetando las normas de higiene y seguridad en general.
<p>Bodeguero</p> <p>Administración de bodega. Recibir la mercadería que llega a la planta, ingresar en el sistema tomando series y ubicar la mercadería en el interior de la bodega.</p> <p>Perfil</p> <p>Edad: de 20 a 30 años</p> <p>Sexo: Indistinto</p> <p>Estado Civil: Indistinto</p> <p>Estudios Profesionales:</p> <p>Mínima Bachiller</p> <p>Experiencia mínima: 2 años</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar en la carga y descarga de materiales • Mantener el orden y la limpieza de las bodegas de productos • Apoyar en la recepción de despachos • Cumplir con las funciones solicitadas por sus superiores • Cumplir con las políticas internas de la empresa • Archivar y ordenar documentos a su cargo • Manejo de personal a su cargo • Manejo de bodegas
<p>Analista Químico</p> <p>La persona seleccionada será la responsable de supervisar y verificar el cumplimiento de los procesos, procedimientos, normas y estándares de calidad. Asegurar la calidad de los productos terminados, intermedios y materias primas.</p> <p>Perfil</p> <p>Edad: de 25 a 35 años</p> <p>Educación: Tecnólogo Químico o Ingeniero Químico</p> <p>Sexo: Indistinto</p> <p>Estado Civil: Indistinto</p> <p>Estudios Profesionales:</p> <p>Metodología y seguridad industrial</p> <p>Experiencia mínima: 3 años</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar la aplicación de la normativa de aseguramiento de calidad (HACCP, INEN, Otras) • Preparar informes de sus actividades según los requerimientos solicitados por sus superiores. • Actualizar y documentar los reactivos existentes de laboratorio • Identificación con normas de seguridad de reactivos químicos

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 38 Análisis FODA

AGROECOLOGICA MORONA



FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<p>Conocimiento pleno del sector cacaotero</p> <p>Personal técnico experimentado</p> <p>Centro de acopio en perfectas condiciones</p> <p>Disponibilidad de capital de trabajo</p> <p>Productos calidad y buen sabor</p> <p>La mejor variedad de fruta seleccionada</p> <p>Buenos precios para los proveedores</p> <p>Mantenimiento continuo de maquinarias</p>	<p>Escasa competencia de competidores en productos semielaborados</p> <p>Alta demanda en el mercado nacional e internacional</p> <p>Gran aprecio internacional por el producto ecuatoriano</p> <p>Altos costos de productos importados</p> <p>Aumento de la producción cacaotera nacional</p> <p>Apertura de nuevos mercados consumidores</p> <p>Alta disponibilidad de tecnología para la producción</p> <p>Aumento de la inversión privada</p> <p>Altos costos operativos.</p>
DEBILIDADES	AMENAZAS
<p>Altos costos de equipos maquinarias</p> <p>Altos costos de mantenimiento de equipos y maquinarias</p> <p>Alta nómina de sueldos y salarios</p> <p>Elevados precios de insumos y materia prima</p> <p>Presencia de insectos y roedores en bodega</p> <p>Ventilación de la planta</p>	<p>Altos costos de la mano de obra ecuatoriana</p> <p>Altos índices de delincuencia</p> <p>Incertidumbre de la estabilidad económica nacional</p> <p>Condiciones climáticas desfavorables, plagas y enfermedades</p> <p>Escasez de la materia prima</p> <p>Aumento de impuestos</p>

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 39 Estrategia Ofensiva

Áreas de Iniciativa Estratégica Ofensiva

Alta: 9 Media: 3 Baja: 1 Nula: 0	 	OPORTUNIDADES	Aumento de la investigación privada	Alta disponibilidad de tecnología para la producción	Escasa competencia de competidores	Aumento de la producción	Cacaotera nacional	Alta demanda en el mercado nacional e internacional	Gran aprecio internacional por el producto ecuatoriano	Bajos costos de productos importados	Apertura de nuevos mercados consumidores	TOTAL
FORTALEZAS												
Conocimiento pleno del sector cacaotero		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	72
Centro de acopio en perfectas condiciones		9	9	9	9	9	9	9	9	3	9	66
Disponibilidad de capital de trabajo		9	9	9	9	9	9	9	3	9	9	66
Productos calidad y buen sabor		9	9	9	9	3	9	9	9	3	9	60
Personal técnico experimentado		9	9	3	9	9	3	3	1	1	3	38
Buen precio de compra hacia los agricultores		9	3	9	9	9	1	1	1	1	3	36
Mantenimiento continuo de maquinarias		9	9	3	3	3	1	1	1	3	1	30
La mejor variedad de fruta selecciona		1	1	3	3	3	9	9	9	1	1	28
TOTAL		64	58	54	54	50	42	30	44			

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 40 Estrategia Defensiva

Áreas de Iniciativa Estratégica Defensiva

<p>Alta: 9</p> <p>Media: 3</p> <p>Baja: 1</p> <p>Nula: 0</p>	<p>DEBILIDADES</p> <p>Elevados costos de insumos y materia prima</p> <p>Altos costos operativos</p> <p>Alta nómina de sueldos y salarios</p> <p>Altos costos de equipos y maquinarias</p> <p>Altos costos de mantenimiento de maquinarias y equipos</p> <p>Presencia de roedores y de insectos en la bodega</p> <p>Ventilación de la planta</p> <p>TOTAL</p>								
AMENAZAS									
Altos costos de la mano de obra ecuatoriana		9	9	9	3	9	3	1	43
Incertidumbre en la estabilidad económica nacional		9	9	9	9	3	1	3	43
Escasez de la materia prima		9	3	1	1	3	9	3	29
Aumento de los impuestos		9	9	1	3	1	1	1	25
Condiciones climáticas desfavorables		9	3	3	1	1	3	1	21
Altos índices de delincuencia		1	1	3	3	1	1	1	11
TOTAL		46	34	26	20	18	18	10	

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 41 Estrategia FODA

ESTRATEGIAS FO-FA-DO-DA	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
	<p>Escasa competencia de competidores en productos semielaborados</p> <p>Alta demanda en el mercado nacional e internacional</p> <p>Gran aprecio internacional por el producto ecuatoriano</p> <p>Altos costos de productos importados</p> <p>Aumento de la producción cacaotera nacional</p> <p>Apertura de nuevos mercados consumidores</p> <p>Alta disponibilidad de tecnología para la producción</p> <p>Aumento de la inversión privada</p> <p>Altos costos operativos.</p>	<p>Altos costos de la mano de obra ecuatoriana</p> <p>Altos índices de delincuencia</p> <p>Incertidumbre de la estabilidad económica nacional</p> <p>Condiciones climáticas desfavorables, plagas y enfermedades</p> <p>Escasez de la materia prima</p> <p>Aumento de impuestos</p>
FORTALEZAS	FO	FA
<p>Conocimiento pleno del sector cacaotero</p> <p>Personal técnico experimentado</p> <p>Centro de acopio en perfectas condiciones</p> <p>Disponibilidad de capital de trabajo</p>	<p>1.- Incentivar al desarrollo productivo del sector cacaotero mediante canales de información dirigidos a los gremios</p> <p>2.- Optimizar la funcionalidad de la planta y maquinaria para</p>	<p>1.- Implementar una bodega de gran capacidad con sistema de refrigeración continua que permita almacenar suficiente cantidad de materia prima</p> <p>2.- Planificar el trabajo</p>

<p>Productos calidad y buen sabor</p> <p>La mejor variedad de fruta seleccionada</p> <p>Buenos precios para los proveedores</p> <p>Mantenimiento continuo de maquinarias</p>	<p>aumentar la producción y aprovechar mercados desabastecidos</p> <p>3.- Establecer un plan de marketing agresivo, para captar proveedores, clientes y promocionar la empresa</p> <p>4.- Establecer una relación comercial con el agricultor con la anticipación de la compra de su producto para nuestra empresa</p>	<p>continuo con la maquinaria para que trabaje eficientemente y se justifiquen los altos costos de mantenimiento con la producción obtenida</p> <p>3.- Capacitar a los productores agrícolas respecto a la mejor época para iniciar los cultivos e informar sobre el manejo de plagas y enfermedades durante la producción</p> <p>4.- Establecer programas de capacitación al interior de la empresa para desarrollar sus capacidades y empoderamiento.</p>
DEBILIDADES	DO	DA
<p>Altos costos de equipos maquinarias</p> <p>Altos costos de mantenimiento de equipos y maquinarias</p> <p>Alta nómina de sueldos y salarios</p> <p>Elevados precios de insumos y materia prima</p> <p>Presencia de insectos y</p>	<p>1.- Proveer el aumento periódicamente del precio de los insumos contemplados en el plan financiero de la empresa</p> <p>2.- Tecnificar las planta para requerir de menos mano de obra</p> <p>3.- Aprovechar el boom de la producción cacaotera</p>	<p>1.- Realizar una estricta selección de los postulantes a los cargos requeridos en la empresa de tal forma que sus perfiles estén acordes a los requisitos de la empresa</p> <p>2.- Comparar precio nacionales con</p>

roedores en bodega Ventilación de la planta	para elaborar la mayor cantidad de derivados, comercializar la demanda actual y almacenar los excedentes 4.- Aprovechar la oportunidad de la aceptación del producto ecuatoriano para publicitarlo a nivel internacional y aperturar nuevos mercados.	internacionales para determinar el precio para la adquisición de maquinarias y equipos 3.- Almacenar la materia prima excedente que surge en épocas de mayor producción para el tiempo de escasez del producto 4.- Realizar un listado de productores agrícolas con los cuales se pueden establecer un precio razonable en tiempos de costos altos
--	--	--

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Fuerzas de Porter

ASOCIACION AGROECOLOGICA MORONA

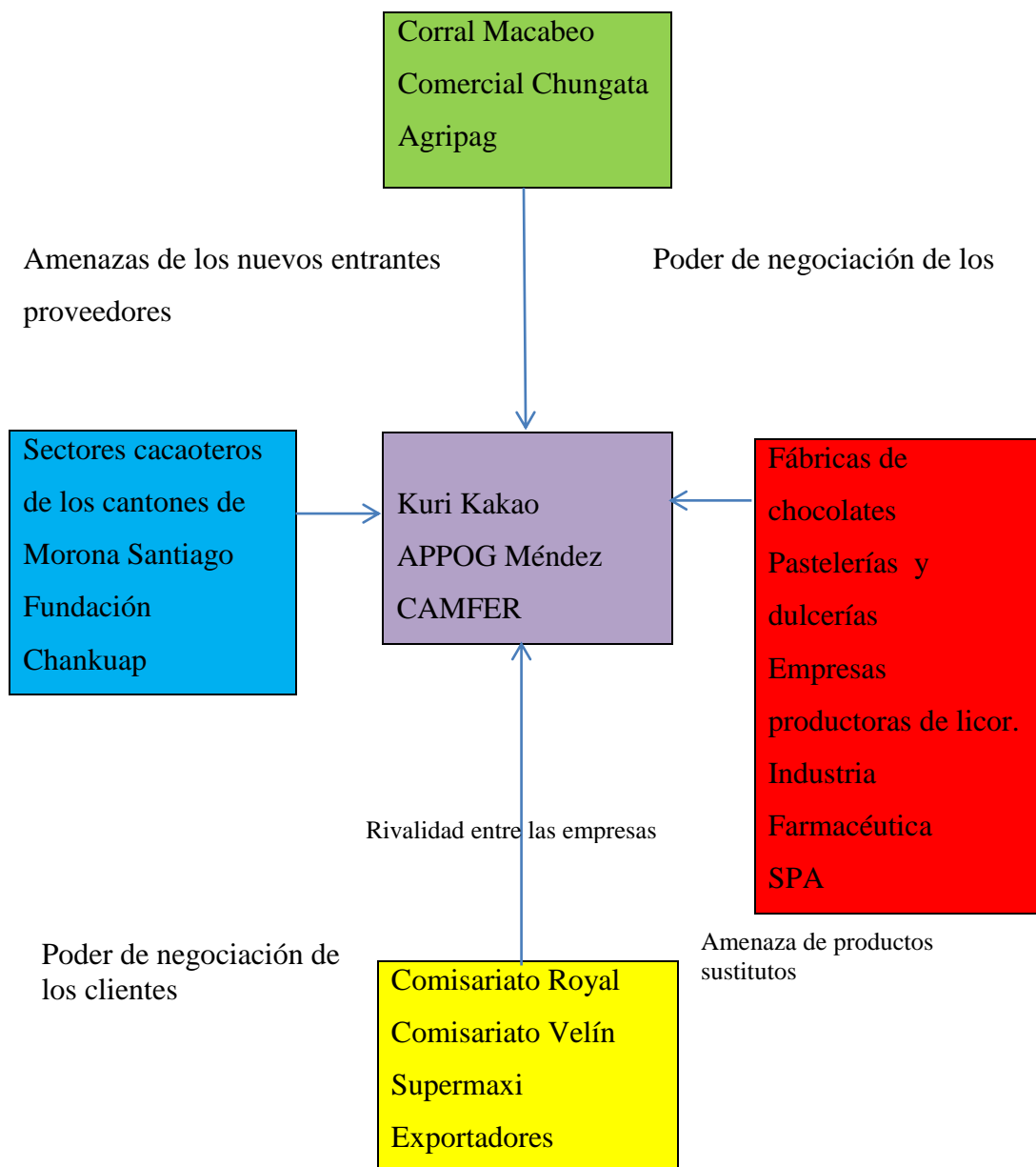


Gráfico N° 41 Estructura organizacional

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Factibilidad legal

Requisitos para Obtener el Permiso de Funcionamiento de Locales Comerciales Otorgado por el Cuerpo de Bomberos

- Presentar solicitud del permiso del Municipio.
- Copia de factura de compra de extintores o de recarga a nombre del propietario.
- Inspección por este departamento de las instalaciones y de seguridades contra incendios.
- El propietario debe cumplir las condiciones dadas por el inspector para poder emitir el permiso de funcionamiento.

Requisitos para Obtener Patentes Municipales

El trámite inicia con la compra de la solicitud de patente (especie valorada en \$ 2.0 dólares), donde deberá llenar los siguientes datos:

- Nombres completos
- Razón Social
- Representante legal
- Número de cédula
- Dirección donde va a ejercer la actividad económica
- Clave Catastral (es un dato importante respecto del predio donde se va a ejercer la actividad)
- Número telefónico
- Actividad económica principal con la que se inscribe la patente

Además se debe adjuntar una copia de la cédula y papeleta de votación de la persona que va a realizar la actividad económica. Constitución de la empresa o acuerdo ministerial para personas jurídicas que también deberán acompañar una copia de cédula, papeleta de votación y nombramiento del representante legal.

Luego se ingresará el formulario para generar el número de la patente. La validación de la misma o generación del título de crédito estará lista en 24 horas a fin de que el contribuyente cancele el valor generado.

El pago se lo puede realizar en todos los puntos de recaudación municipal localizados en las mismas administraciones zonales, balcones de servicios e instituciones bancarias con las cuales rigen convenios con la municipalidad.

Requisitos para Obtener el RUC (Registro Único de Contribuyentes)

- Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil.
- Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Original y copia de datos generales otorgada por la Superintendencia de Compañías.
- Identificación del representante legal y gerente general

Descripción de la propuesta

Diseño de la estructuración de la empresa y el organigrama de la misma definiendo funciones y jerarquías.

Tabla N° 42 Actividades

ETAPAS	PROCESOS
Primero	Revisar los procesos y requisitos necesarios para la conformación y constitución de una empresa
Segundo	Determinar los miembros que conformarán la junta de accionistas
Tercero	Establecer organigrama y manual de funciones y Operaciones de la empresa.
Cuarto	Identificar los aspectos relevantes que se aplicarán en la selección del personal que trabajará en la empresa
Quinto	Asesorarse profesional y tributariamente respecto a los permisos legales que la empresa debe poseer para un correcto funcionamiento.

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Diseño del presupuesto necesario para la adquisición de la Infraestructura y su operatividad de la planta.

Tabla N° 43 diseño del presupuesto

ETAPAS	PROCESOS
Primero	Dar por establecido las aportaciones tanto económicas como las patrimoniales de los socios que conforman la Junta de Accionistas de la Empresa con el capital acordado
Segundo	Establecer los montos que se requiere para implementar la empresa
Tercero	Identificar las instituciones financieras a las cuales solicitaremos los capitales de operación para poner en marcha el proyecto productivo.
Cuarto	Buscar proveedores de insumos y materias primas para la implementación de la planta, también proveedores de los activos tales como maquinarias, vehículos, muebles, y las líneas de crédito requeridas.
Quinto	Asesorarse profesional y tributariamente respecto a los permisos legales que la empresa debe poseer para un correcto funcionamiento
Sexto	Planificar operativamente la funcionalidad de la planta tomando en cuenta los balances e índices financieros

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Diseño de la estructuración de la empresa y el organigrama de la misma definiendo funciones y jerarquías.

Tabla N° 44 Proceso de definición de funciones

ETAPAS	PROCESOS
Primero	Revisar los procesos y requisitos necesarios para la conformación y constitución de una empresa
Segundo	Determinar los miembros que conformarán la junta de accionistas
Tercero	Establecer organigrama y manual de funciones y operaciones de la empresa.
Cuarto	Identificar los aspectos relevantes que se aplicarán en la selección del personal que trabajará en la empresa
Quinto	Definir sueldos y beneficios de ley para los empleados de la empresa así como sus funciones y responsabilidades

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Diseño de las actividades administrativas, productivas y comerciales de la empresa

Tabla N° 45 Actividades Administrativas

ETAPAS	PROCESOS
Primero	Diseñar actividades específicas necesarias para el normal desarrollo de la empresa
Segundo	Diseñar plan de compra de materia prima (cacao) a los pequeños y medianos agricultores
Tercero	Revisar junto con el personal de planta y jefes inmediatos los productos que se elaborarán en planta
Cuarto	Diseñar un plan de mercadeo estableciendo precios y canal de distribución de los productos elaborados en la planta

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Diseño del plan de marketing adecuado que facilite el éxito de la empresa

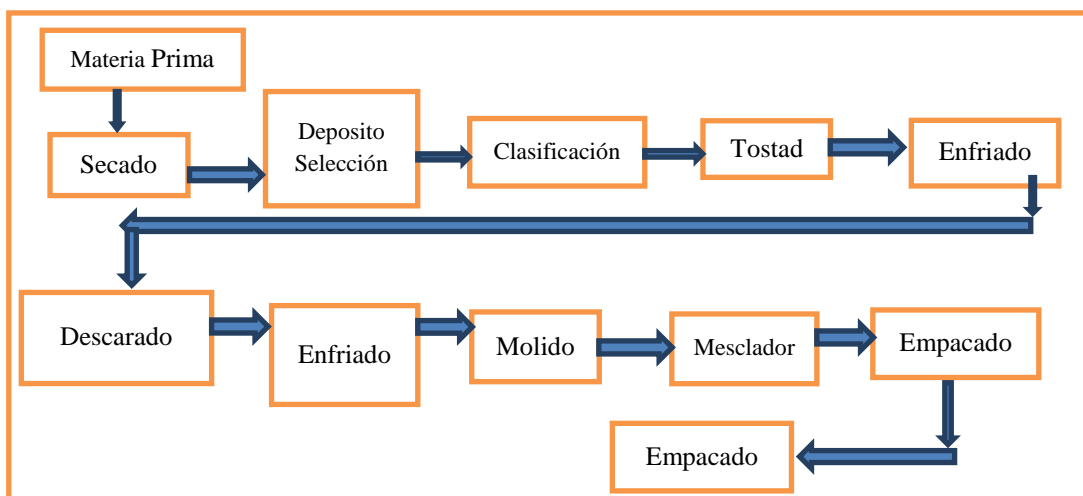
Tabla N° 46 Procesos Plan de Marketing

ETAPAS	PROCESOS
Primero	Búsqueda de empresas o profesionales en marketing
Segundo	Delinear las estrategias publicitarias que sean adecuadas a la empresa
Tercero	Presupuestar los gastos de publicidad
Cuarto	Aplicar las cuatro ps del marketing mix (Producto, Precio, Plaza y promoción)

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Gráfico N° 42 Diagrama de procesos



Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Políticas de la Empresa

Las políticas que regirán en la Asociación Agroecológica Morona deberán reflejarse en las actividades de los empleados así como de los dueños de la

compañía, siendo cada uno de ellos responsables en dar seguimiento a las acciones encausadas en la implementación de las buenas prácticas.

POLÍTICA PRODUCTIVA

HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION:

A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabajará en la Planta Procesadora debe cumplir con normas escritas de limpieza e higiene.

El personal de la planta debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar:

- 1.- Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza;
- 2.- Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado; y,
- 3.- El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.

COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL:

- 1.- El personal que labora en las áreas de proceso, envase, empaque y almacenamiento debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas.
- 2.- Asimismo debe mantener el cabello cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo para ello; debe tener uñas cortas y sin esmalte; no deberá portar joyas o bisutería; debe laborar sin maquillaje, así como barba y bigotes al descubierto durante la jornada de trabajo.

3.- En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, debe usar protector de boca y barba según el caso; estas disposiciones se deben enfatizar en especial al personal que realiza tareas de manipulación y envase de alimentos.

4.- Existirá un mecanismo que impida el acceso de personas extrañas a las áreas de procesamiento, sin la debida protección y precauciones.

5.- Existirá un sistema de señalización y normas de seguridad, ubicados en sitios visibles para conocimiento del personal de la planta y personal ajeno a ella.

6.- Los visitantes y el personal administrativo que transiten por el área de fabricación, elaboración, manipulación del producto, deben proveerse de ropa protectora y acatar las disposiciones señaladas en los artículos precedentes.

POLÍTICA SALARIAL

Crear un sistema de remuneración ordenado, equitativo para la organización y para los empleados, que motive eficazmente el trabajo productivo y el cumplimiento de los objetivos y metas de la compañía.

POLÍTICAS:

1.- El sistema de remuneración de la organización obedecerá a un modelo nacionalmente aceptado y su valoración estará de acuerdo con el mercado laboral local del sector de las distribuidoras.

2.- El cumplimiento del sistema de remuneración se normará en base a un Reglamento de Aplicación Escalafonario que será aprobado por los dueños de la compañía.

3.- Se procurará establecer un sistema de remuneración variable en función del cumplimiento de objetivos y metas.

4.- Las elevaciones salariales se realizarán únicamente como consecuencia de la evaluación de desempeño y la situación financiera de la empresa, se exceptúan las disposiciones gubernamentales y legales aplicables a la Compañía. La Administración deberá propender al cumplimiento de índices nacionales en la relación gastos de personal versus ingresos netos totales.

5.- Todo requerimiento de pago de horas extras y viáticos deberá obedecer a una programación de trabajo previamente establecida y en función de su costo beneficio; y deberán ser autorizados por el Gerente.

6.- Bajo ningún concepto se pagarán horas extras a personal de confianza: Coordinadores, Gerentes, Contralor, Auditores, Vicepresidentes y Presidente Ejecutivo.

POLÍTICA DE VACACIONES

Establecer la directriz bajo la cual la administración deberá planificar las vacaciones de sus trabajadores, con la finalidad de propiciar su necesario descanso anual, asegurando que la ausencia temporal de aquellos no origine inconvenientes al normal desarrollo de actividades.

POLÍTICAS:

1.- El goce de vacaciones se realizará en base a la programación anual que el Gerente presentará como parte de su plan operativo anual.

2.- Cuando por necesidades imperiosas de la Compañía, el trabajador se vea imposibilitado de hacer uso de las vacaciones, el jefe inmediato del área y el trabajador deberán acordar una nueva fecha de goce de las mismas y comunicarlo a la Gerencia. En casos de requerimiento extremo, plenamente justificado y

aprobado por el propietario se podrá compensar en dinero las vacaciones no gozadas, hasta por dos periodos consecutivos.

POLÍTICA DE CAPACITACIÓN

Establecer directrices para desarrollar competencias laborales en sus trabajadores, que contribuyan a conseguir los objetivos organizacionales y la satisfacción de nuestros clientes.

POLÍTICAS:

1.- El Plan Anual de Capacitación deberá ser sustentado por el Gerente y presentado al propietario de la compañía para su aprobación, en base al Plan Estratégico de la Compañía y a la detección de necesidades y realidades de la organización. Este Plan formará parte del Plan Operativo Anual de la Compañía.

2.- Todo personal contratado o ascendido por la compañía deberá participar del proceso de Inducción Empresarial del cargo a desempeñar.

3.- La administración procurará capacitar a la mayor cantidad posible de trabajadores, en un proceso continuo, priorizando los objetivos estratégicos de la Compañía. El adiestramiento deberá ser otorgado en consideración a las actividades que realice el trabajador y las necesidades de actualización del área, para que pueda mejorar su desempeño.

4.- Para la capacitación de todo tipo de Postgrado o Programa Superior, la empresa cubrirá un porcentaje del mismo en función de las necesidades de la compañía, el costo y los ingresos del empleado.

5.- El trabajador que participe de la capacitación debe comprometerse a cumplir con el Plan de Estudios y aprobarlo, caso contrario deberá reintegrar, si lo hubiere, el valor cubierto por la compañía, a excepción de caso fortuito o fuerza mayor.

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD

1.- La empresa debe considerar que la Prevención de los Riesgos Laborales en materia de Seguridad y Salud de todos los trabajadores en el desempeño de su trabajo es un objetivo fundamental a alcanzar. Es por ello que AGROECOLOGICA MORONA., con objeto de integrar la prevención de riesgos en todos y cada uno de los procesos y operaciones que se desarrollan la compañía, considera prioritario contar con el compromiso total de todos sus mandos y responsables para alcanzar y mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable cumpliendo y haciendo cumplir los procedimientos e instrucciones de trabajo.

2.- Asimismo, es preciso contar con la cooperación y participación de todo el personal en la observación y cumplimiento de las normas y reglas de prevención, en la detección de condiciones peligrosas y acciones inseguras, informando de ellas de quien dependa, y aportando aquellas sugerencias y mejoras preventivas a adoptar con el objeto de mejorar las condiciones de trabajo, disminuyendo las lesiones y los posibles daños a la propiedad o patrimonio de la empresa y sus clientes. Se confía en que todos los empleados, se unirán a este compromiso personal hacia la Prevención de Riesgos Laborales, como una forma de vida.

POLÍTICA DE RELACIONES PÚBLICAS

Mejorar la imagen empresarial ante nuestros clientes y la ciudadanía en general.

POLÍTICAS:

1.- La Administración implementará un Programa de Comunicación Corporativa que difunda los planes en ejecución, las metas y objetivos alcanzados ante los clientes, productores, proveedores y sociedad en general

2.- El vocero de la empresa frente a los clientes y medios de comunicación será el Gerente, en los ámbitos de sus competencias.

Marketing mix de la empresa AGROECOLOGICA MORONA

Las Cuatro “P”

Producto

El cacao ecuatoriano se caracteriza por poseer unas de las especies más demandadas en el mundo, se trata del cacao fino de aroma, cuya producción nacional sobrepasa el 85%, este producto es muy solicitado o gracias a sus cualidades organolépticas, y de él se obtienen múltiples derivados; los cuales pueden ser clasificados en dos grupos: Productos semi-elaborados y productos terminados.

La fábrica AGROECOLOGICA MORONA es una empresa dedicada a la producción y elaboración de productos semi-elaborados a base de cacao, como lo son:

Licor de Cacao.- es un producto que se obtiene de la molienda o triturado de las habas de la mazorca de cacao, éstas previamente deben estar limpias de impurezas o cascarillas, el producto obtenido se lo denomina pasta o licor, o también chocolate no endulcorado, posee un color café y todas sus propiedades organolépticas (Olor y sabor a cacao). Durante este proceso se obtiene la gran mayoría de la grasa del cacao.

Gráfico N° 43 Licor de cacao



Fuente: CAFIESA (Cacao Fino Ecuatoriano S.A.)

A su vez del licor de cacao se puede elaborar manteca de cacao o torta de cacao. La manteca es refinada en partículas muy pequeñas (75 a 100 micrones) para que su consistencia no sea arenosa se requiere tantos procesos de molienda para obtener una partícula de 18 micrones, lo que facilita la extracción de la manteca.

Gráfico N° 44 Manteca de cacao.



Manteca de cacao

Fuente: Chocolatisimo.es

De la extracción del licor de cacao se obtiene la manteca de cacao que ocupa del 40 al 45% de la grasa del haba del cacao. Este producto es utilizado en la industria alimenticia para la elaboración del chocolate blanco principalmente y en la industria cosmética.

Gráfico N° 45 Cosméticos



Cosméticos

Fuente: Jean Raden cosméticos y perfumes

Polvo de cacao.- Puede ser natural o alcalino, el polvo natural se suele emplear en la industria chocolatera para elaborar confituras de chocolate, para saborizar las masas en cremas heladas como en harinas, posee un sabor puro a cacao, el polvo alcalino se obtiene aplicando sustancias alcalinas como carbonato de sodio o Potasio con el fin de aumentar la solubilidad. Se usa para saborizar cremas, harinas y su sabor es más básico.

Gráfico N° 46 Polvo de cacao



Polvo de cacao

Fuente: Artículo electrónico de Biovea.

Precio

Definición: “Valor de transacción fijado por la empresa para intercambiar en el mercado los productos que fabrica y /o comercializa.”

Determinación del precio de productos semi-elaborados de la empresa AGROECOLOGICA MORONA

Los precios de venta al público se establecen de acuerdo al costo de los productos y con los precios de la competencia, estos son primordiales para obtener un cierto nivel de ventas y la buena imagen sobre la empresa.

Al fijar el precio de venta de AGROECOLOGICA MORONA no utilizaremos un solo parámetro para el margen de utilidad de toda la gama de productos, esto depende de la rotación de los mismos, uso que se le otorgue, productos similares, oportunidad en el mercado, temporada y competencia, entre otras determinantes como lo son:

- Precio de lista: es el valor neto enunciado en la unidad de facturación del proveedor y sobre el cual se deducen los descuentos comerciales.
- Precio de Costo: es el precio bruto que paga el comerciante por cada unidad, después de aplicar los descuentos.

Tabla N° 47 Precios de productos

TIPOS DE PRODUCTOS	PVP	CANTIDAD
Pasta de cacao	84,13	Caja de 30Kg
Manteca de cacao	72,17	Caja de 25Kg
Polvo de cacao	7,78	Caja de 25Kg

Fuente: B.V.Q.

Elaborado por: El Autor

Plaza

AGROECOLOGICA MORONA es una empresa dedicada a la fabricación de productos semi-elaborados a base de cacao, la planta está ubicada en la parroquia San José de Morona, vía la comunidad La Unión que concentra muchas plantaciones y una alta producción cacaotera, goza de una extensión de terreno de aproximadamente 2000 metros cuadrados.

La planta consiste en un galpón de seis metros de alto en la cual está la maquinaria distribuida en el espacio físico, una oficina administrativa, comedor, baños con casilleros y su respectiva bodega. En el exterior de la planta se encuentra el estacionamiento con capacidad para recibir los camiones que transportaran productos a nuestros proveedores.

Las maquinarias que se utilizará para la producción aproximada de 200 kg/turno son:

- Limpiadora
- Descascarilladora

- Tostadora
- Molino
- Prensa hidráulica
- Mezcladora de polvo y manteca
- . Filtros de manteca
- Refinador de 5 rodillos
- Empacadoras de polvo y manteca
- Atemperador
- Balanzas
- Dosificador
- Bandas vibratorias
- Túneles de enfriamiento
- Mesas de trabajo

Además de las herramientas tecnológicas se necesitará un pozo profundo que abastezca suficiente agua para todos los procesos productivos de la planta.

La mano de obra de la planta la constituyen los operadores de maquinarias, administrativos, almacenaje, bodega, transportación y seguridad, en total suman 10 personas.

Promoción

Análisis de Mercado

El cacao ecuatoriano (teobroma cacao) con sus características únicas ha permitido conquistar parte del mercado internacional.

En el Ecuador como en muchas partes del mundo el mercado de compra de cacao, se maneja bajo dos perspectivas:

Productos Semi-elaborados y Productos Elaborados, a continuación el detalle del mercado internacional de cacao.

Mercado Primario: Compradores de Productos Semi elaborados

A nivel mundial el cacao ecuatoriano es considerado como cacao fino por su consistencia y sabor, esto ha permitido que el mercado de productos semi-elaborados como polvo, manteca y licor de cacao alcance un 70%.

Mercado Secundario: Compradores de Productos Elaborados

La elaboración de chocolates fino es también cotizada en el mercado internacional en un 30%.

Estrategias de Mercado

Estrategias Publicitarias

Mediante la publicidad por internet podemos promocionar nuestra empresa así como los productos que elaboramos. Se debe conseguir una base de cartera de potenciales clientes a quienes se enviarán emails utilizando estándares de Interactive Advertising Bureau para sitios Web, evitando así que el contenido sea catalogado como correo no deseado. En dicho email se expondrá quienes somos, nuestra misión, visión, valores. La ubicación y características de nuestra planta así como la variedad de los productos que elaboramos con su debida descripción, números telefónicos y procesos en línea para la comercialización de nuestros productos.

Anuncios por medios impresos

Participar a la ciudadanía acerca de nuestra empresa y productos en los principales diarios ecuatorianos, aparecer periódicamente en revistas especialmente las de cocina, de cosmetología y spa.

Anuncios por medios audiovisuales

En su mayoría publicitarlos en emisoras radiales a nivel nacional y a menor escala en televisión, ya que sus costos son muy altos.

Publicidad escrita

Elaboración de folletos, catálogos, trípticos que permitan publicitar nuestra empresa en especial en eventos, conferencias, ferias del sector.

Recursos, análisis financiero

Tabla N° 48 Inversión

AGROECOLOGICA MORONA ACTIVOS FIJOS			
CANTIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	MUEBLES Y ENSERES		
2	Escritorios	200	400
4	Sillas	60	240
2	Archivadores	75	150
	TOTAL MUEBLES ENSERES		790
	EQUIPOS DE OFICINA		
1	Mesa Ejecutiva	250	250
1	Telefonos	80	80
	TOTAL EQUIPOS DE OFICINA		330
	EQUIPOS DE COMPUTACION		
2	Computadoras	800	1600
2	Impresora Multifuncional	200	400
	TOTAL DE EQUIPOS DE COMPUTACION		2000
	MAQUINARIAS Y EQUIPOS		
1	Equipo de limpieza de las habas	15250	15250
1	Tostador	26652	26652
1	Descascarilladora	10730	10730

1	Turbina de succión	5768	5768
1	Molino de pimes	25749	25749
1	Molina de bolos	12695	12695
2	Tanque de enfriamiento	6648	13296
1	Temperadora	75200	75200
1	Maquina moledora	35300	35300
1	Prensa	27400	27400
1	Equipo de laboratorio	2240	2240
1	Empacadora	10500	10500
2	Balanzas	853	1706
1	Ductos	2915	2915
1	Herramientas	1950	1950
	TOTAL DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS		267351
	VEHICULOS		
1	Camión para transporte de carga	40000	40000
	TOTAL VEHICULOS		40000
	EDIFICIOS		
1	Construcción de la planta	85910	85910
	TOTAL EDIFICIO		85910
	TOTAL DE INVERSION DE ACTIVOS FIJOS		396381

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 49 Depreciación

DEPRECIACION DE LOS ACTIVOS FIJOS				
DESCRIPCION	VALOR DE ACTIVO	PORCENTAJE DE DEPRECIACION	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION ANUAL
Muebles y Enseres	790	10%	6.58	79
Equipo de Computación	2000	33%	55.00	660
Vehículo	40000	20%	666.67	8000
Edificio	85910	5%	357.96	4295.5
Equipo de Oficina	330	10%	2.75	33
Maquinarias y Equipos	267351	10%	2227.93	26735.1
TOTAL	396381		3316.88	39802.6

Fuente: La Investigación

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 50 gastos

DETALLE DE GASTOS																	
Gastos Administrativos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gerente General	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000	12600	13230	13891,5	14586,08
Secretaria	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600	3780	3969	4167,45	4375,823
Jefe de Producción	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	9600	10080	10584	11113,2	11668,86
Envasadores	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	14400	15120	15876	16669,8	17503,29
Analista Químico	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800	5040	5292	5556,6	5834,43
Operadores	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	9600	10080	10584	11113,2	11668,86
1 Bodeguero	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000	6300	6615	6945,75	7293,038
Aporte Patronal	607,5	607,5	607,5	607,5	607,5	607,5	607,5	607,5	607,5	607,5	607,5	607,5	7290	13972,5	27337,5	54067,5	107527,5
Décimo Cuarto				1752									1752	1839,6	1931,58	2028,159	2129,567
Décimo Tercero												5000	5000	5250	5512,5	5788,125	6077,531
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	5607,5	5607,5	5607,5	7359,5	5607,5	5607,5	5607,5	5607,5	5607,5	5607,5	5607,5	10607,5	74042	77744,1	81631,31	85712,87	89998,51

Gastos Generales	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Agua	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800	1890	1984,5	2083,725	2187,911
Luz Eléctrica	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	4560	4788	5027,4	5278,77	5542,709
Combustible	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	8400	8820	9261	9724,05	10210,25
Teléfono	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	630	661,5	694,575	729,3038
Servicios de Internet	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540	567	595,35	625,1175	656,3734
Útiles de oficina	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	630	661,5	694,575	729,3038
Depreciación muebles y enseres	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	79	82,95	87,0975	91,45238	96,02499
Depreciación de equipo de	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	660	693	727,65	764,0325	802,2341

computación																	
Depreciación de Vehículo	666,67	666,67	666,67	666,67	666,67	666,67	666,67	666,67	666,67	666,67	666,67	666,67	8000	8400	8820	9261	9724,05
Depreciación de Edificio	357,96	357,96	357,96	357,96	357,96	357,96	357,96	357,96	357,96	357,96	357,96	357,96	4295,5	4510,275	4735,789	4972,578	5221,207
Depreciación de equipo de oficina	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	33	34,65	36,3825	38,20163	40,11171
Depreciación de maquinarias y equipos	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	2227,93	26735,1	28071,86	29475,45	30949,22	32496,68
TOTAL GASTOS GENERALES	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	4691,88	56302,6	59117,73	62073,62	65177,3	68436,16

Gastos De Ventas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Publicidad	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000	18900	19845	20837,25	21879,11
Promociones	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000	12600	13230	13891,5	14586,08
TOTAL GASTOS DE VENTAS	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	30000	30600	31212	31836,24	32472,96

TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	12799,38	12799,4	12799,4	12799,4	12799,4	12799,4	12799,4	12799,4	12799,4	12799,4	12799,4	12799,4	153592,60	161272,2	169335,8	177802,6	186692,8
-----------------------------------	-----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Gastos para el Flujo Caja	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	9482,50	113790	119479,5	125453,5	131726,1	138312,5
Gastos Generales	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	1375,00	16500,00	17325,00	18191,25	19100,81	20055,85
Depreciación	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	3316,88	39802,6	41792,73	43882,37	46076,48	48380,31
													39802,6	79605,2	119407,8	159210,4	199013

Tabla N° 51.- Costos

COSTOS DE VENTAS																			
Cant. (Ton)	Detalle	Precio	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1000	CACAO	1400,00	66080	66080	66080	66080	66080	66080	66080	66080	66080	66080	66080	66080	792960	832608	874238,4	917950,32	963847,836
12	CARTON	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00	2100,00	2205,00	2315,25	2431,01	2552,56
1	FUNDAS PEAD	45,00	45,00	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540	567,00	595,35	625,12	656,37
	ETIQUETAS	3200,00	531,68	531,68	531,68	531,68	531,68	531,68	531,68	531,68	531,68	531,68	531,68	531,68	6380,16	6699,17	7034,13	7385,83	7755,12
	TOTAL		66831,7	66831,7	66831,7	66831,6	66831,6	66831,6	66831,6	66831,6	66831,68	66831,6	66831,68	66831,68	801980,1	842079,16	884183,16	928392,28	974811,89
TOTAL			66831,6	66831,6	66831,6	66831,6	66831,6	66831,6	66831,6	66831,6	66831,68	66831,6	66831,68	66831,68	801980,2	842079,17	884183,13	928392,28	974811,90

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 52.- Ingresos

PRESUPUESTO DE INGRESOS																			
Ingresos Por Venta	Unid.	\$	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Octubre	Nov.	Dic.	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Pasta de Cacao (caja 30 kg)	18667	84,13	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	74155,1	889861,2	952151,5	1018802	10901182	1166427
Manteca de cacao (caja 25 Kg)	8400	72,17	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	28625,4	343504,8	367550,1	393278	420808,1	450264
Polvo de cacao (saco 25 Kg)	10267	7,78	3771,70	3771,7	3771,7	3771,7	3771,7	3771,7	3771,7	3771,7	3771,7	3771,7	3771,7	3771,7	45260,4	48428,62	51818,6	55445,94	59327,1
TOTAL			106552	106552	106552	106552	106552	106552	106552	106552	106552	106552	106552	106552	1278626	1368130	1463899	1566372	1676018

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 53.- Financiamiento

Inversión del Proyecto	
Muebles y Enseres	790,00
Equipo de computación	2000,00
Vehículo	40000,00
Edificio	85910,00
Equipo de oficina	330,00
Maquinarias y equipos	267351,00
Caja-Banco	30000,00
Total de la Inversión	426381,00

Financiamiento del Proyecto		
Inversión Total	%	426381,00
Financiamiento	44	200000,00
Aporte Propio	56	258381,00

Tasa	%	
Tasa anual Interés		0,1113
Préstamo	11,13	0,1113

Financiamiento				
Tabla de Amortización				
Periodo	Capital	Interés	Pago	Saldo
				200000,00
1	40000,00	22260,00	62260,00	160000,00
2	40000,00	17808,00	57808,00	120000,00
3	40000,00	13356,00	53356,00	80000,00
4	40000,00	8904,00	48904,00	40000,00
5	40000,00	4452,00	44452,00	0,00
	200000,00	66780,00	266780,00	

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 54.- Financiamiento / Amortización

Financiamiento				
Tabla de Amortización				
Periodo	Capital	Interés	Pago	Saldo
				200000,00
1	3333,33	1855,00	5188,33	196666,67
2	3333,33	1855,00	5188,33	193333,34
3	3333,33	1855,00	5188,33	190000,01
4	3333,33	1855,00	5188,33	186666,68
5	3333,33	1855,00	5188,33	183333,35
6	3333,33	1855,00	5188,33	180000,02
7	3333,33	1855,00	5188,33	176666,69
8	3333,33	1855,00	5188,33	173333,36
9	3333,33	1855,00	5188,33	170000,03
10	3333,33	1855,00	5188,33	166666,70
11	3333,33	1855,00	5188,33	163333,37
12	3333,33	1855,00	5188,33	160000,04
	40000	22260,00	62259,96	

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 55.- Estado de Pérdidas y Ganancias

Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado						
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
Ventas	1278626,4	1368130,25	1463899,37	1566372,32	1676018,38	7353046,72
(-) Costo de ventas	801980,16	842079,17	884183,13	928392,28	974811,90	4431446,63
Utilidad Bruta	476646,24	526051,08	579716,24	637980,04	701206,49	2921600,08
Costos Indirectos	153592,6	161272,23	169335,842	177802,634	186692,765	848696,07
Utilidad Operacional	323053,64	364778,85	410380,40	460177,40	514513,72	2072904,01
(-) Gastos Financieros	22260,00	17808,00	13356,00	8904,00	4452,00	66780
Utilidad antes participación empleados	300793,64	346970,85	397024,40	451273,40	510061,72	2006124,01
Participación empleados 15%	45119,046	52045,6275	59553,6596	67691,0107	76509,2582	300918,602
Utilidad antes de impuesto	255674,59	294925,22	337470,74	383582,39	433552,46	1705205,41
Impuesto renta 25%	63918,6485	73731,3056	84367,6845	95895,5985	108388,116	426301,353
Utilidad Neta	191755,95	221193,92	253103,05	287686,80	325164,35	1278904,06

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 56.- Balance General

Balance General						
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo Corriente						
Caja Bancos	30000,00	323844,24	557380,53	826929,28	1135434,05	1486074,59
Total Activo Corriente	30000,00	323844,24	557380,53	826929,28	1135434,05	1486074,59
Activos Fijos	396381,00	396381,00	396381,00	396381,00	396381,00	396381,00
Depreciación Acumulada		39802,60	79605,20	119407,80	159210,40	199013,00
Total de activo Fijo	396381,00	356578,40	316775,80	276973,20	237170,60	197368,00
Total de Activos	426381,00	680422,64	874156,33	1103902,48	1372604,65	1683442,59
Pasivo Corriente						
Préstamo	200000,00	160000,00	120000,00	80000,00	40000,00	0,00
Participación empleados por pagar		45119,046	52045,6275	59553,65962	67691,0107	76509,25819
Impuesto a la renta por pagar		63918,65	73731,31	84367,68	95895,60	108388,12
Total Pasivo	200000,00	269037,69	245776,93	223921,34	203586,61	184897,37
Patrimonio						
Aporte Capital	258381,00	258381,00	258381,00	258381,00	258381,00	258381,00
Utilidad del Ejercicio		191755,95	221193,92	253103,05	287686,80	325164,35
Utilidad de años anteriores			191755,95	412949,86	666052,92	953739,71
Total Patrimonio	258381,00	450136,95	671330,86	924433,92	1212120,71	1537285,06
Total Pasivo más patrimonio	458381,00	719174,64	917107,80	1148355,26	1415707,32	1722182,43

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 57.- Flujo de Caja

Flujo de caja proyectado							
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
Ingresos Operativos							
Ventas		1278626,40	1368130,25	1463899,37	1566372,32	1676018,38	7353046,72
Total de Ingresos operativos		1278626,40	1368130,25	1463899,37	1566372,32	1676018,38	7353046,72
Egresos Operativos							
Inversión Inicial	426381,00						426381,00
Gasto de Administrativos		74042,00	77744,10	81631,31	85712,87	89998,51	409128,79
Gasto de ventas		30000,00	30600,00	31212,00	31836,24	32472,96	156121,20
Gastos Generales		16500,00	17325,00	18191,25	19100,81	20055,85	91172,92
Costo de venta		801980,16	842079,17	884183,13	928392,28	974811,90	4431446,63
Pago participación empleados			45119,05	52045,63	59553,66	67691,01	224409,34
Pago de impuesto a la renta			63918,65	73731,31	84367,68	95895,60	317913,24
Total de egresos operativos	426381,00	922522,16	1076785,96	1140994,61	1208963,55	1280925,84	6056573,12
Flujo Operativo	-426381,00	356104,24	291344,29	322904,75	357408,77	395092,55	1296473,59
Ingresos no operativos							
Préstamo Bancario	200000,00						
Total de Ingreso No Operativos	200000,00						
Egresos No operativos							
Inversiones							
Pago de capital		40000,00	40000,00	40000,00	40000,00	40000,00	200000,00
Pago de intereses		22260,00	17808,00	13356,00	8904,00	4452,00	66780,00
Total de egresos no operativos		62260,00	57808,00	53356,00	48904,00	44452,00	266780,00
Flujo Neto No operativo	200000,00	-62260,00	-57808,00	-53356,00	-48904,00	-44452,00	-266780,00
Flujo Neto	-226381,00	293844,24	233536,29	269548,75	308504,77	350640,55	1456074,59

Saldo Inicial		30000	323844,24	557380,53	826929,28	1135434,05	
Flujo Acumulado		323844,24	557380,53	826929,28	1135434,05	1486074,59	

Elaborado por: El Autor

Tabla N° 58.- Índices Financieros

Índices Financieros						
Descripción	Inv. Inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Año4	Año 5
Flujos Netos	-426381,00	356104,24	291344,29	322904,75	357408,77	395092,55

Suma de Flujos descontados		1722854,59
VAN	POSITIVO	\$ 742.853,45
Índice de Rentabilidad I.R.	MAYOR A 1	2,95
Tasa Interna de Retorno		74%

Elaborado por: El Autor

Impacto

La implementación de la procesadora de cacao traerá muchos beneficios en especial a los productores de cacao de la zona de San José de Morona. Ya que venderán a buen precio el cacao y no tendrán que trasladarlo a otra provincia debido a que la planta se encontrara en la misma zona.

Al implementar la planta procesadora de cacao semi-elaborado se generan muchos beneficios para el país, en lo que lo se refiere a recurso humano, en lo natural y en lo socio-económico.

En el recurso humano se puede decir que se generarían nuevas plazas de trabajo, ya sea para trabajadores calificados y para trabajadores no calificados.

En lo referente a lo natural, utilizaremos netamente cacao ecuatoriano, aprovechando la materia prima que nos brinda nuestra ciudad y suelo, incentivando la agricultura y siembra de cacao nacional.

En la parte socio-económica, esta se mejorara con las ventas que realice la empresa, incrementando la actividad económica del cantón.

Y a lo que se refiere al medio ambiente será el mayor beneficiado, ya que una de las políticas de la empresa es cuidar el medio ambiente mediante la correcta recolección de residuos que se obtengan del proceso de la planta procesadora.

CRONOGRAMA

Tabla N° 59 Cronograma de actividades

ACTIVIDADES/TIEMPO	SEMANAS																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Reformas de la organización																														
Inscripción de las reformas																														
Gestiones para el financiamiento																														
Adquisiciones inmuebles																														
Diseño de la planta																														
Contrato con los constructores de la planta																														
Construcción de la planta																														
Gestión para registros en S.R.L.																														
Gestión para registros en la Superintendencia de Compañías																														
Evaluación de la construcción de la planta																														
Compra de maquinarias																														
Gestión de permisos de funcionamiento																														
Contacto con los futuros clientes																														
Provisión de materias primas																														
Apertura de Empresa Agroecológica Morona																														

Elaborado por: El Autor

Lineamiento para evaluar la propuesta

Los siguientes temas de la presente tesis, evalúan que la propuesta realizada es la mejor para solucionar el problema de la poca producción de proyectos en la parroquia:

- Problematicación.
- Determinación del tema.
- Estructura de los objetivos.
- Los temas del marco teórico relacionados con las variables.

- Antecedentes referenciales.
- Hipótesis.
- Variables.
- Características de la población.
- Tipo de muestra.
- Tamaño de la muestra.
- Estructura de las encuestas
- Resultados de la encuesta
- Verificación de hipótesis.

Conclusiones

- Terminada la investigación realizada se concluyó que es muy importante la realización de proyectos para el desarrollo económico, social y ambiental de la Parroquia San José de Morona.
- La Parroquia San José de Morona es un mercado muy atractivo para la inversión, y más aún si se trata de invertir en el sector agroindustrial, ya que existe mucha materia prima y de excelente calidad.
- Que los cacaoteros encuestados y las personas entrevistadas están de acuerdo con la implementación de la fábrica, que fundamentalmente beneficiará a los productores de cacao y al crecimiento socio- económico de la parroquia.
- Que hay una inexistencia de empresas procesadoras de cacao en la Parroquia San José de Morona., lo cual lo convierte al proyecto en algo novedoso, dándole al cacao un valor agregado.
- El proyecto es muy rentable, ya que se cuenta con un VAN positivo y una TIR mayor a la tasa de interés del crédito, además la industria chocolatera ha tenido un notable crecimiento en los últimos años especialmente el cacao ecuatoriano que es muy apetecido en el mercado internacional.

Recomendaciones

- Que el gobierno tenga una mayor participación en el sector agroindustrial, ya que San José de Morona es una parroquia agrícola y necesita de mucha motivación e interés.
- Que las instituciones Financieras colaboren de manera desinteresada con el agricultor, empresario y microempresario, dándoles créditos para robustecer la producción, mejorando su nivel productivo.
- Que este proyecto sea aplicado, lo cual mejorará las condiciones socio-económicas de los cacaoteros, de la parroquia del cantón y de la Provincia de Morona Santiago.

Macas, diciembre del 2015

Proyecto elaborado por:

Ing. Agro. Fernando Serrano Zúñiga.
MAESTRANTE

Bibliografía

- Altieri, M., Monzote, F., & Petersen, P. (2012). *Agroecologically efficient agricultural*.
- Cantor, P. E. (2014). *Familia y trabajo, la importancia del equilibrio*. Obtenido de <http://www.desayunodigital.com/familia-y-trabajo-la-importancia-del-equilibrio.html>
- CEPAL; FAO; IICA. (2013). *Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas*. San José.
- Definiciones.mx. (12 de 01 de 2014). *Definiciones* . Obtenido de <http://definicion.mx/produccion-agricola>
- Espinoza, F. (2010). *La amazonía Ecuatoriana: colonia interna*. Quito: ICONS.
- FINDOM-RSE. (05 de 11 de 2012). <http://www.finanzasdomesticas.cl>. Obtenido de <http://www.finanzasdomesticas.cl/ingreso-familiar-ingreso-liquido-familiar>
- Folle, C. (14 de 08 de 2013). <http://socrates.ieem.edu.uy>. Obtenido de <http://socrates.ieem.edu.uy/2013/08/la-remuneracion-en-las-empresas-familiares/>
- Fuster, G. (octubre de 2013).
- García, M. (2007). *Sostenibilidad ambiental para el “Mejoramiento de producción y comercialización de cacao” en la provincia de Manabí* . Manabí: Universidad San Francisco de Quito.
- Gliessman, S. (2010). *Agroecología*. Santa Barbara : Mundi prensa S.A.
- Gonzabay, S. (10 de marzo de 2012). *Alideshare*. Obtenido de <http://es.slideshare.net/sandragonzabay/trabajo-el-cacao>
- Guerra, E., & Villavicencio, S. (2013). <http://agronlin.tripod.com>. Obtenido de <http://agronlin.tripod.com/agricultur/id1.html>
- IICA. (2010). *Escuelas de Campo para Agricultores de Café y Cacao*. Lima: IICA.
- Krugman, P., Wells, R., & Graddy, K. (2010). *Fundamentos de economía*. Barcelona: McGrawHill.
- Liebard, N., & Cerda, C. (2012). <http://www.amazanga.org>. Obtenido de <http://www.amazanga.org/quien.html>

- Lifchitz, A. (2012). *Plantas Medicinales*. Kier, 30 de jun.
- Mantilla, L. R. (2010). *Amazonía Ecuatoriana*. Quito: UICN Comité Ecuador.
- Manuel Agustin, M. A. (210). *Fruticultura*.
- Múgica, J. (2014). *Familia, factor decisivo de una buena economía*. México: McGrwaHill.
- Raxon, W. (2012). *Introducción a lña economia* . Ediciones Digitales.
- Serrano, J. F. (2009). *Agricultura Ecologica*. Barcelona: Editorial Mundiprensa.
- Slideshare. (17 de 02 de 2011). <http://es.slideshare.net>. Obtenido de <http://es.slideshare.net/patrilama/diferentes-tipos-de-agricultura>
- USAID-IICA. (2008). *FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EMPRESARIALES DE ORGANIZACIONES*. Bolivia : USAID.
- UTI. (2011). *Lineas de Investigación*. Ambato: Universidad Tecnológica Indoamerica .
- Wigodski, J. (07 de 2010). <http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/>. Obtenido de <http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html>

ANEXOS



Plantaciones de cacao en San José de Morona



Producción de cacao en la parroquia San José de Morona



Producción y capacitación de campo a los agricultores





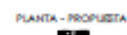
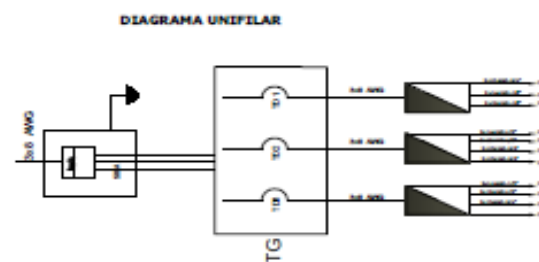
Prensa para sacar manteca de cacao



Conchadora de chocolate



ESPECIFICACIONES	
CONSTRUCCIÓN	MAQUINARIA DE ALTA CALIDAD
PERFORMANCIA	PERFORMANCIA OPTIMIZADA
SEGURIDAD	SEGURIDAD PARA EL USUARIO
EFICIENCIA	EFICIENCIA
PRECISIÓN	PRECISIÓN
CONFIABILIDAD	CONFIABILIDAD
RESISTENCIA	RESISTENCIA
COMFORT	COMFORT
ENVIRONMENTAL	ENVIRONMENTAL
MAINTENANCE	MAINTENANCE
PRICE	PRICE

[illegible][illegible][illegible]

CONTENUTUL CURSULUI

- 1. TRATAT DE DREPT COMERCIAL
- 2. TRATAT DE DREPT COMERCIAL INTERNATIONAL
- 3. CONTRACTUL DE VANZARE
- 4. CONTRACTUL DE TRANSPORT
- 5. CONTRACTUL DE TRANSPORT MARITIM
- 6. ACTUL DE VANZARE-CUMPARARE
- 7. CONTRACTUL DE VANZARE-CUMPARARE
- 8. CONTRACTUL DE VANZARE-CUMPARARE
- 9. CONTRACTUL DE VANZARE-CUMPARARE
- 10. CONTRACTUL DE VANZARE-CUMPARARE

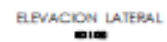
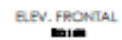
A	Schmitt-CP*
B	Schmitt-CP*
C	Schmitt-CP*

GRAD PROVINCIAL DE PIONERIA SANTIAGO
 Fecha: ____/____/____ Hora: ____:____/____:____

Comando: Alejandro Roldán
Asesorado: María del Mar, Patricia Rodríguez, María del Carmen, Ana, Roberto, Mariana

MECAS	RESPONSABLE
	GR
	MECAS
	GR
	GR
GR. GRACIA RIVERA COMANDO	

OTROS	ASISTENTES INVITADOS	OTROS
		LIBRO



GRAD PROVINCIAL DE PORDUA SANTIAGO (Ciudad: Pordua - Fecha: 01/04/2010)	
Excmo. Sr. Alcalde de Pordua: Se le informa que el Sr. D. JUAN CARLOS GARCIA GARCIA, ha sido designado como:	
RECIBIÓ 	DESIGNACIÓN DE: _____
	EN: _____
	A: _____
	POR: _____
	AL: _____
AL SEÑOR ALCAIDE DE PORDUA	
FECHA: 01/04/2010 	DESIGNADO _____ LEIDA 



INSTITUCION: GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO PROVINCIAL DE MORONA SANTIAGO

PROYECTO: ADECUACIONES PARA LA PLANTA PROCESADORA DE CACAO EN SAN JOSE DE MORONA

UBICACION: SECTOR: SAN JOSE PARROQUIA: CANTON: MORONA

OFERENTE:

ELABORADO: ARQ. VERONICA ROJAS

FECHA: 18 DE MAYO 2015

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE RUBROS, UNIDADES, CANTIDADES Y PRECIOS

<u>RUBRO</u>	<u>DESCRIPCION</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>P.UNITARIO</u>	<u>P.TOTAL</u>
-	<u>PROPUESTA ARQUITECTONICA</u>	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
	ADECUACIONES EN AREA DE PRODUCCION				34,526.26
1	Mampostería de bloque e=10cm, con mortero 1:3(en mesones)	m2	24.00	17.19	412.62
2	Mampostería de bloque h=20 cm, con mortero 1:3	m2	210.60	17.19	3,620.74
3	Revestimiento de Cerámica en mesón(1.80 x 2,00m)	m2	25.10	28.92	725.95
4	Revestimiento de Cerámica en paredes	m2	135.67	29.73	4,033.13
5	Revestimiento de Cerámica en piso con adhesivo para cerámica	m2	381.87	28.76	10,983.15
6	Revestimiento de Cerámica en piso con adhesivo para cerámica(baños)	m2	20.59	28.76	592.20
7	Pintura para interiores(2 manos)	m2	421.20	5.59	2,354.09
8	Retiro de Puerta de hierro de ingreso de grano seco.(puerta lateral)	u	1.00	9.50	9.50
9	Sum.-Inst. de Puerta de Aluminio de doble hoja 1.50*2,40m	u	4.00	792.18	3,168.71

10	Sum. Inst. de Puerta de aluminio de doble hoja 1,50*2,40m(zona tostado)vaiven	u	1.00	792.18	792.18
11	Sum.-Inst. de Ventana de aluminio natural y vidrio claro e=4mm	m2	18.50	80.94	1,497.33
12	Sum. Inst. de Puerta de hierro para bodega (0.90 x2,10m)	u	1.00	253.00	253.00
13	Sum. Inst. De puerta de hierro para baño (0.70 x2,10m)	u	1.00	201.25	201.25
14	Sum.-Inst. de Puerta de hierro para ingreso lateral	u	1.00	253.00	253.00
15	Sum.-Inst. de Cielo raso de fibrocemento y perfilera de aluminio	m2	140.02	17.24	2,413.73
16	Enlucido Vertical	ml	140.50	12.67	1,780.56
17	Rotura de mamposteria (puerta lateral + baño+ bodega)	m2	6.05	17.19	412.62
18	Loseta de mesón de Hormigón Armado (1,80*2,00)(h=100cm; e=6cm)	u	6.00	87.29	523.71
19	Acero de refuerzo de fy=4200 Kg/cm2	kg	172.80	2.89	498.79
	INSTALACIONES SANITARIAS				787.22
20	Sum.-Inst. de lavabo para baño	u	2.00	55.20	110.40
21	Sum.-Inst. de llave de lavabo	u	2.00	21.22	42.44
22	Instalaciones de Agua	pto	2.00	22.51	45.01
23	Instalaciones Sanitarias	pto	2.00	26.32	52.65
24	Sum.-Inst. de rejilla cromada de 75mm	u	2.00	6.59	13.18
25	Sum.-Inst. de canalización con tubería PVC de 110mm	m	45.00	5.89	264.96
26	Caja de registro de hormigón simple(60*60)	u	2.00	129.29	258.59
	INSTALACIONES ELECTRICAS				9,994.51
27	Conexión e instalación interruptor simple	u	8.00	7.06	56.49
28	Suministro e instalación interruptor doble	u	1.00	17.25	17.25
29	Montaje e instalación luminaria fluoresente de 2x32W	u	11.00	54.76	602.39

30	Tendido de conductor TW, 2x14AWG	m	50.00	3.17	158.70
31	Tendido de conductor TW, 2x12AWG	m	90.00	7.04	633.42
32	Tendido de conductor TW, 2x8AWG	m	107.00	9.37	1,002.59
33	Tendido de conductor TW, 2x10AWG	m	76.00	9.09	690.84
34	Conexión e instalación tomacorriente doble polariz	u	21.00	12.11	254.30
36	Montaje e instalación centro de carga, 12 espacios	u	3.00	195.20	585.60
37	Conexión e instalación breaker 1x15A	u	3.00	6.21	18.63
38	Conexión e instalación breaker 1x20A	u	3.00	7.56	22.67
39	Conexión e instalación breaker 2x30A	u	4.00	20.96	83.86
39	Conexión e instalación breaker 2x40A	u	3.00	23.00	69.00
40	Malla de puesta a tierra con 4 varillas y conductor N°8	u	1.00	183.25	183.25
41	Montaje e inst estac transformación 1F convencion	u	1.00	5,347.91	5,347.91
42	Montaje e instalación de seccionamiento, en 1 fase	u	1.00	150.65	150.65
	DUCTOS				
43	Tendido de tubería PVC (1/2")	m	50.00	0.30	15.05
44	Tendido de tubería PVC reforzada (1/2")	m	90.00	0.30	27.05
45	Tendido de tubería PVC reforzada (3/4")	m	76.00	0.35	26.65
46	Tendido de tubería PVC reforzada (1")		107.00	0.45	48.22
				SUBTOTAL	44,024.30
				IVA(12%)	5,282.92
				TOTAL	49,307.22